Herd

"SAULIEU"
"SAVIGNY"

LG 1132 G/ E/ CT - LG 1142 G/E/CT
LCF 1132 G/ E/ CT - LVTR 1142 E/ CT

Inhalt :

- Installationsanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Anhang / Annexe




LACANCHE
Fourneaux de France

TECHNISCHES DATENBLATT



SAULIEU & SAVIGNY «KLASSIK» UND «TRADITION» : GASKOCHFELDER

SAULIEU

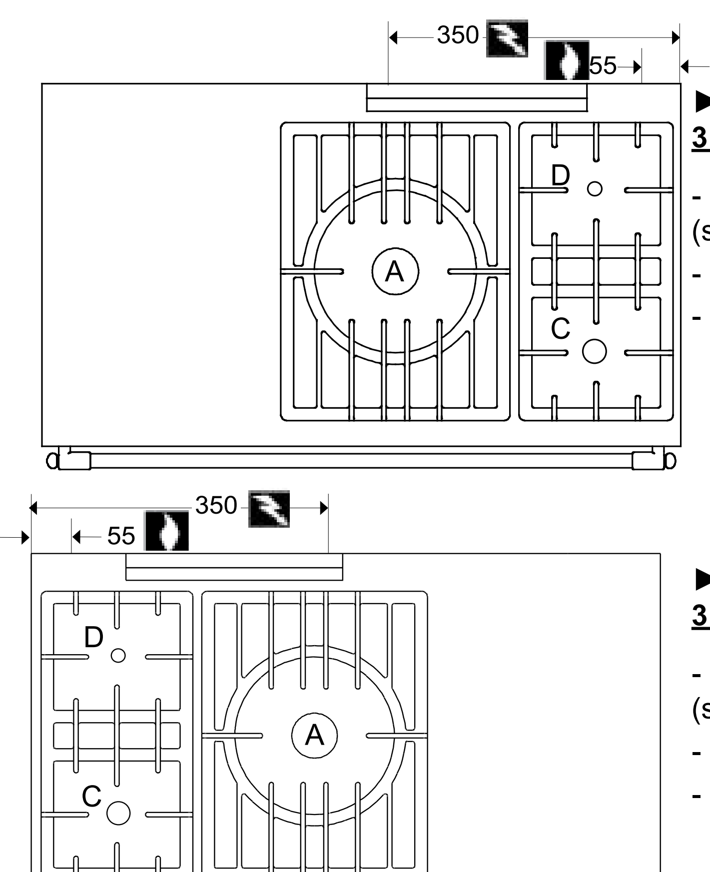
SAVIGNY

Bei einem erhöhten Gerät kann die Höhe von 900 bis 916 mm variieren.

Gehäuse aus Edelstahl oder aus emailliertem Stahlblech

TECHNISCHES DATENBLATT



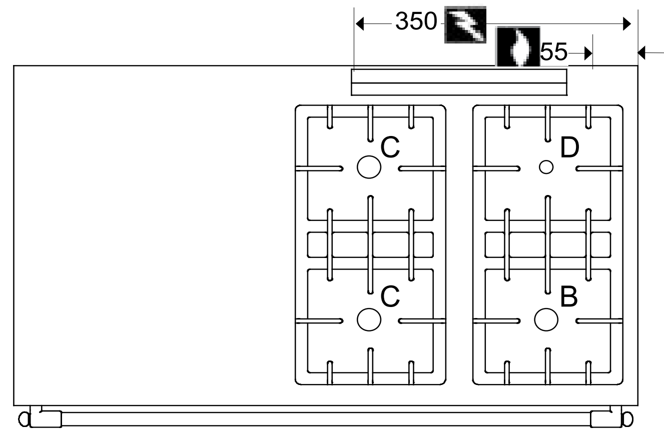


►SAULIEU «KLASSIK»
3 Gasbrenner :

- 3 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (siehe Brenner **A**, **C**, **D** Tabelle **1**, Anhang **0**).
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.

►SAVIGNY «KLASSIK»
3 Gasbrenner :

- 3 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (siehe Brenner **A**, **C**, **D** Tabelle **1**, Anhang **0**).
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.



►SAULIEU «KLASSIK»
4 Gasbrenner :

- 4 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (sehr Brenner **B**, **C**, **D** tabelle **1**, annexe **0**).
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.

350 55

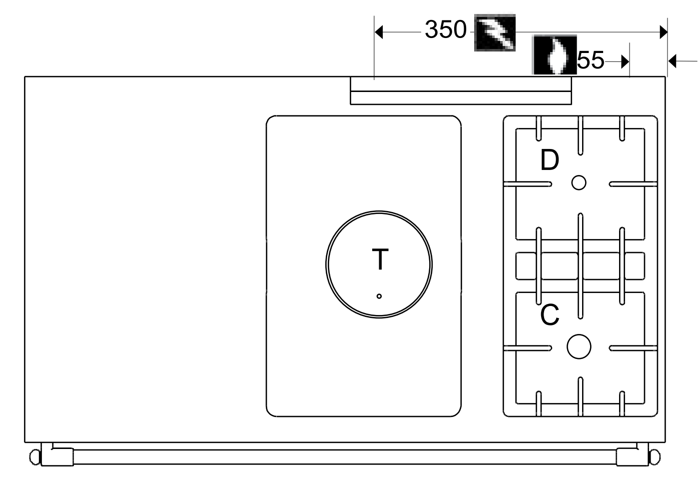
C D C B

►SAVIGNY «KLASSIK»
4 Gasbrenner :

- 4 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (siehe Brenner **B**, **C**, **D** Tabelle **1**, Anhang **0**).
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.

TECHNISCHES DATENBLATT

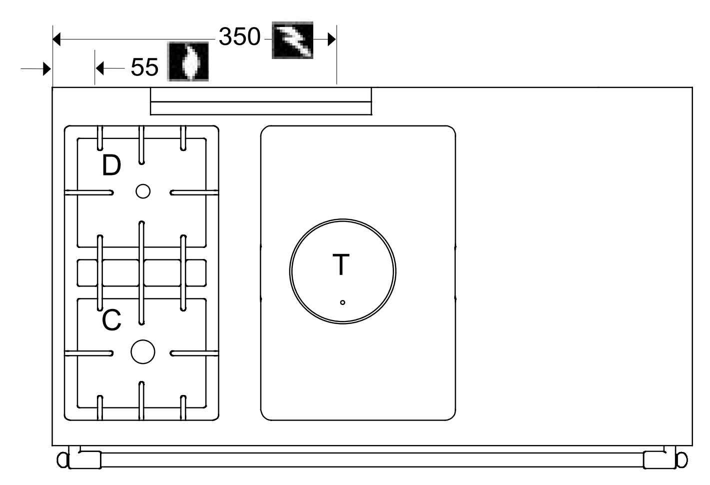




►SAULIEU «TRADITION»

3 Gasbrenner und 1 Glühplatte :

- 3 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (siehe Brenner **T**, **C**, **D** Tabelle **1**, Anhang **0**).
- Zentrale Kochstelle mit einer Glühplatte 385x510 mm.
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.



►SAVIGNY «TRADITION»

3 Gasbrenner und 1 Glühplatte :

- 3 Brenner unterschiedlicher Größe und Leistung (siehe Brenner **T**, **C**, **D** Tabelle **1**, Anhang **0**).
- Zentrale Kochstelle mit einer Glühplatte 385x510 mm.
- Jeweils mit thermoelektrischer Zündsicherung.
- Elektrische Zündung durch Druckknopf.

Anschluß Rohr Ø 15/21, Gasgewinde 1/2" Innenmuffe

Stromanschluß: am Anschlußklemmblock auf der Rückseite des Gerätes



Gasofen :

► Emailliertes Blech.
► Maße B x T x H : 535 mm x 465 mm x 300 mm, 69 Liter.
► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.
► Erhitzung durch Brenner, der von einem thermostatischen Ventil kontrolliert wird, mit elektrischer Zündung und Thermosicherheit.
► Elektrische Zündung durch Druckknopf.

Statischer Elektro-Backofen :

► Emailliertes Blech.
► Maße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 300 mm, 77 Liter.
► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.
► Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit. Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Multifunktions-Elektro-Backofen :

► **E**mailliertes Blech.
► **B**ackofen mit Wahl schalter für zwei Funktionen.
► **M**aße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 265 mm.
► **E**r ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.
► **3** Einschubebenen im Abstand von 70 mm.

Funktion statischer elektrischer Ofen :

Die Heizung bestehn aus ein 1700 Watt starken Unterhitze und aus einen 1200 Watt-Peripherieteil, das gleichzeitig betrieben wird.

Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Funktion elektrischer Heißluftofen :

Die Heizung bildet eine 2650 Watt starkes Ringheizelement das um das Gebläse herum angeordnet ist.

Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2650 W –Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Elektrischer Heißluftofen 305 x 405 x 400 :

► Emailliertes Blech.
►Maße B x T x H : 305 mm x 405 mm x 400 mm.
► Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2400 W ausgerüstet.
► 4 Einschubebenen im Abstand von 73 mm
► Erhitzung durch Ringheizkörper (2650 W).
► Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2650 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz



Zubehör :

► Ofen : 1 Backblech, 1 Rost.
► Elektrischer Umluftofenl 305 x 405 x 400 : 2 Rosten.

Druck und Stundenverbrauch :

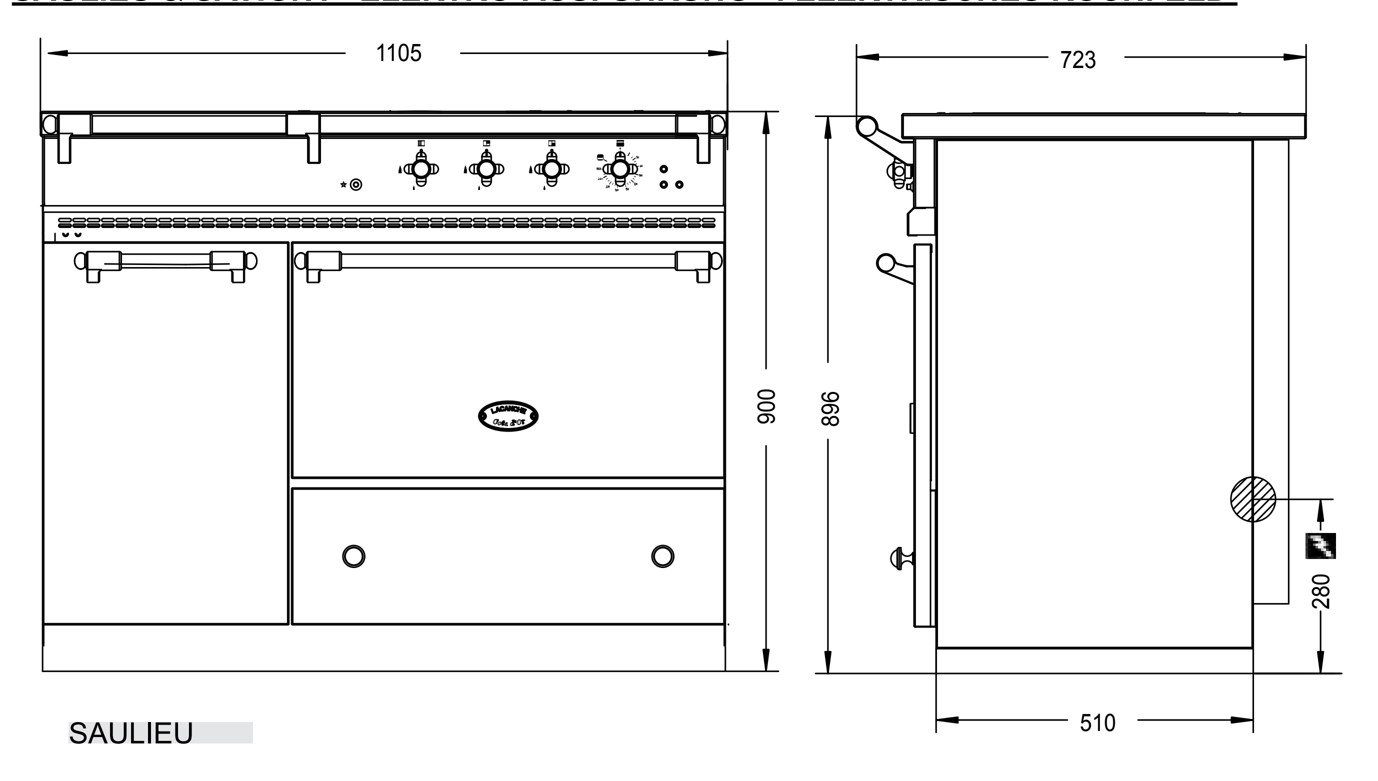
Gerät adaptierbar, vgl. Typenschild und Kennzeichnung auf der Rückseite des Gerätes (**O, T, A, B, C, D** : Tabelle **3**, Anhang **0**).

Normen :

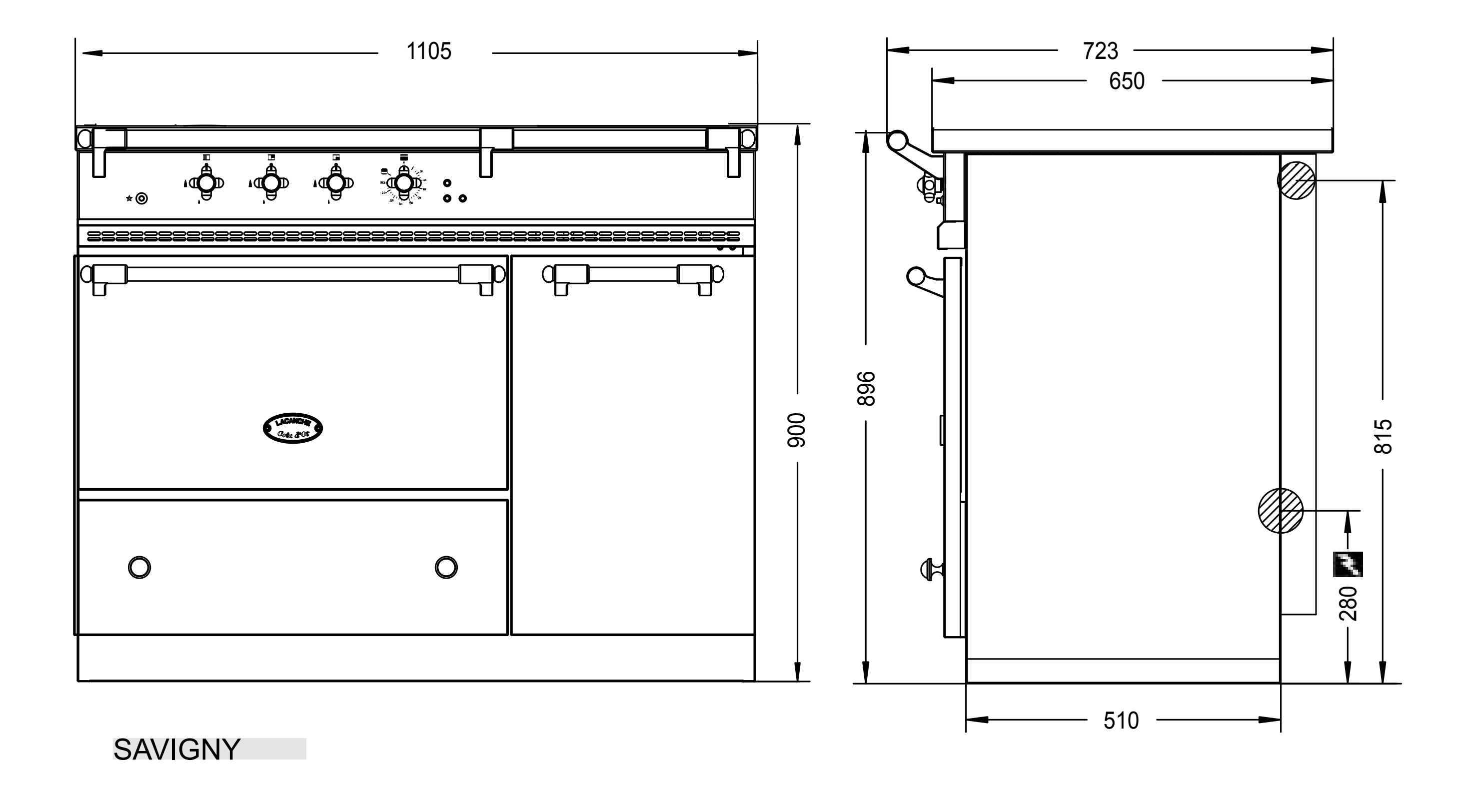
Gasgerät : 2009/142/CEE.
Niederspannung : 2006/95/CEE.
CEM : 2004/108/CEE.



SAULIEU & SAVIGNY “ELEKTRO-AUSFÜHRUNG” : ELEKTRISCHES KOCHFELD



SAULIEU

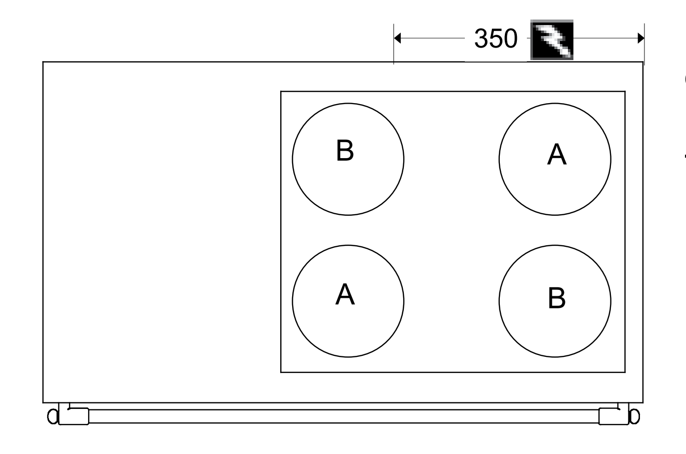


SAVIGNY

Bei einem erhöhten Gerät kann die Höhe von 900 bis 916 mm variieren.

Gehäuseteile aus Edelstahl oder aus emailliertem Stahlblech

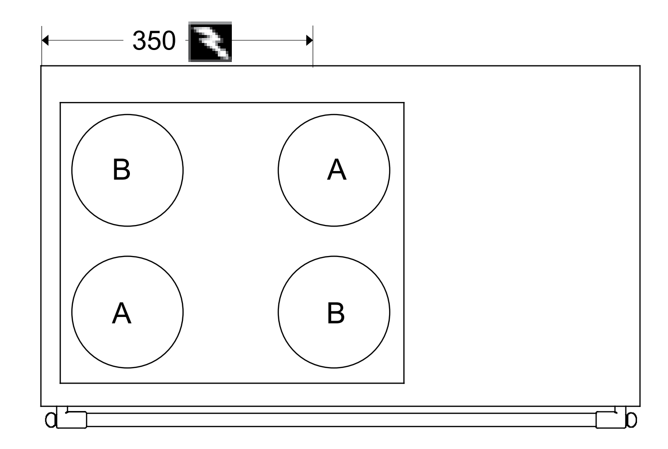




►ELEKTRISCHES KOCHFELD MIT GLASKERAMIKKOCHZONEN

- 4 Kochzonen unterschiedlicher Größe und Heizstärke unter einer 6 mm starken Glaskeramikplatte (Kochzonen **A**, **B** Tabelle **2**, Anhang **0**).

Leistung : 8400 W – 230 V 1N~ 5



►ELEKTRISCHES KOCHFELD MIT GLASKERAMIKKOCHZONEN

- 4 Kochzonen unterschiedlicher Größe und Heizstärke unter einer 6 mm starken Glaskeramikplatte (Kochzonen **A**, **B** Tabelle **2**, Anhang **0**).

Leistung : 8400 W – 230 V 1N~ 5

Stromanschluß: am Anschlußklemmblock auf der Rückseite des Gerätes

TECHNISCHES DATENBLATT



Statischer Elektro-Backofen :

► Emailliertes Blech.

► Maße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 300 mm, 77 Liter.

► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.

► Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit. Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Multifunktions-Elektro-Backofen :

► Emailliertes Blech.

► Backofen mit Wahl zwischen zwei Funktionsweisen von selector

► Maße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 265 mm.

► Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.

► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.

Funktion statischen elektrischen Ofen :

Die Heizelemente bestehen an der Bodenblech aus einer 1700 Watt starken Unterhitze und am Ofengewölbe aus einem 1200 Watt-Peripherieteil, das gleichzeitig betrieben wird. Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Funktion elektrischer Umluftofen :

Die Heizelemente bestehen an der Bodenblech aus einer 2650 Watt starken Unterhitze und am Ofengewölbe aus einem 1200 Watt-Peripherieteil, das gleichzeitig betrieben wird. Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2650 W –Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Elektrischer Heißluftofen 305 x 405 x 400 :

► Emailliertes Blech.

► Maße B x T x H : 305 mm x 405 mm x 400 mm.

► Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2400 W ausgerüstet.

► 4 Einschubebenen im Abstand von 73 mm

► Erhitzung durch Ringheizkörper (2650 W).

► Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2650 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz

Zubehör :

► Ofen : 1 Backblech, 1 Rost.

► Elektrischer Umluftofen: 305 x 405 x 400 : 2 Rosten.

Normen :

Niederspannung : 2006/95/CEE.

CEM : 2004/108/CEE.

Herd

"SAULIEU"
"SAVIGNY"

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die Installation muß gemäß der Installationsanleitung und den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Das vorliegende Heft wird dem Benutzer nach der Installation ausgehändigt.





Warnhinweise :

Der Käufer verpflichtet sich, sein Gerät nach dem Stand der Technik sowie nach den geltenden Vorschriften und Normen zu installieren bzw. installieren zu lassen.

Eingriffe oder Reparaturen an einem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Versand-Frachtstück :

Kartonverpackung auf Holzsockel.

Auspacken und den einwandfreien Zustand des Gerätes überprüfen. Bei Schäden entsprechende Vorbehalte auf dem Lieferschein vermerken und spätestens innerhalb von 48 Stunden durch Einschreiben mit Rückschein an den Spediteur bestätigen.

◊ **Empfehlungen :**

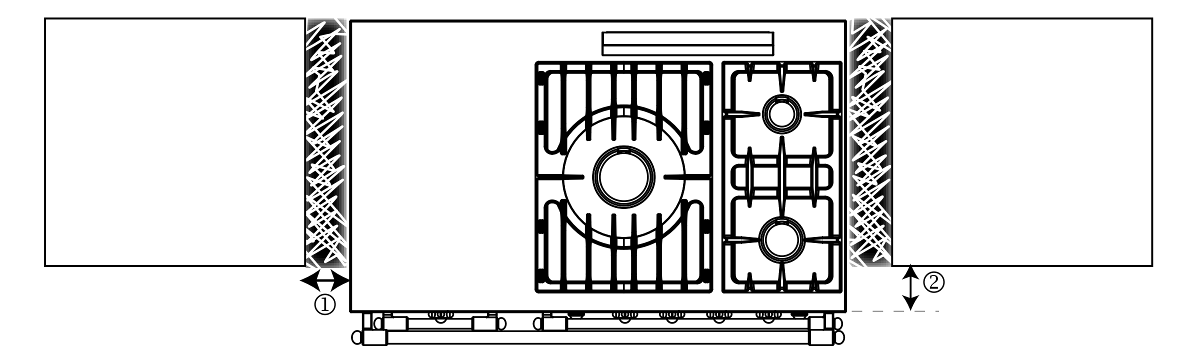
→ Das Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße waagrecht stellen.

→ Standfest in einem ausreichend belüfteten Raum aufstellen. Zwischen dem Gerät und den anderen Oberflächen einen Mindestabstand von 50 mm einhalten (wärmeempfindliche Wände). Wenn das Gerät zwischen zwei Flächen integriert werden soll, darf die Tischfläche des Gerätes NIEMALS unterhalb der benachbarten Arbeitsflächen liegen. Es wird auch empfohlen, die Vorderseite des Gerätes im Verhältnis zu den seitlichen Möbeln um 70 mm vorstehen zu lassen.

→ Aufstellung unbedingt unter einer Abzugshaube. (Vgl. technisches Datenblatt des Gerätes.)

→ Wenn dieses Gerät sehr nahe an einer Wand, einer Zwischenwand oder neben einem Küchenmöbel, dekorativen Blenden usw. Aufgestellt werden muß, so sollten diese empfohlenermaßen aus einem nicht brennbaren Material verkleidet werden, das nicht brennbar ist und eine gute thermische Isolierung gewährleistet; dabei ist den Brandschutzbestimmungen besonders Augenmerk zu schenken.

Die Nichtentflammbarkeit der an die seitlichen Herdwände angrenzenden Materialien muss gewährleistet sein.



① Wenn die angrenzenden Elemente aus wärmeempfindlichen Materialien bestehen, ist ein 50 mm großer Abstand zwischen der Seite des Herdes und dem angrenzenden Element vorzusehen.

② Es wird empfohlen, den vorderen Rand des Kochfeldes im Verhältnis zu den angrenzenden Möbeln 70 mm vorstehen zu lassen.

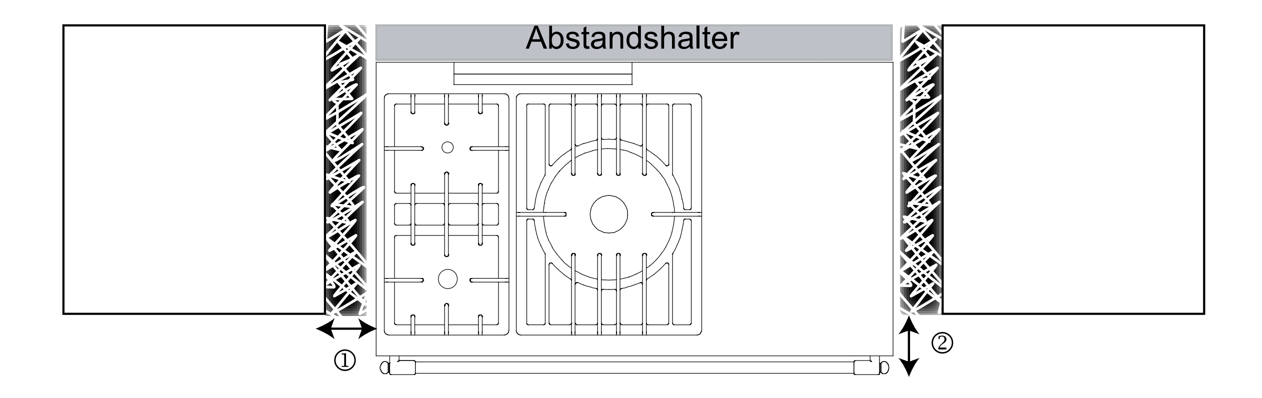


◊ **Verwendung des Rückenteils :**

Das besonders für Einbauherde empfohlene Rückenteil sorgt für einen Abstand zur Wand von 70 mm und erhöht damit die Tiefe der Kochfläche auf 722,5 mm.

Es verbessert außerdem die Funktionsweise der Komponenten :

Artikelbezeichnung: **DS 1100.**



Um das Gerät abschalten zu können, muss in der Nähe ein zugänglicher Absperrhahn installiert werden :

- **S**peisung mit Erdgas :

Verpflichtung zur Installation eines integrierten automatischen Verschlussventils (seit dem 1. Juli 1997 in Frankreich).

- **S**peisung mit LPG (Butan – Propan) :

Propan : Sicherheitsdruckminderer bzw. Absperrhahnschieber, wenn am Platz der Einspeisung des Gerätes bereits ein Sicherheitsdruckminderer vorhanden ist.

Butan : Sicherheitsventil an der Flasche (Anschluss an das Gerät durch homologierten LPG-Schlauch, maximale Länge 2 Meter).



Hinweise :

⚠ **Ü**berprüfen Sie, ob der Ofen auf das installierte Gas eingestellt ist (siehe Aufkleber an der Gasanschlussstelle).

Wenn das eingespeiste Gas Ihrer Anlage mit der Gaseinstellung des Gerätes nicht kompatibel ist, muss die Einstellung geändert werden.(Vgl. dazu das Kapitel «Gaswechsel»).

Butangas : Das Gerät an den Ausgang eines Expansionsventils (2,6 kg/h) anschließen. 2 Zwillingsflaschen am Eingang des Expansionsventils sind bei allgemeinem und längerem Gebrauch des Gerätes für einen einwandfreien Betrieb unerläßlich.

Propangas : Das Gerät an den Ausgang eines Expansionsventils (3 kg/h) anschließen. 2 Zwillingsflaschen am Eingang des Expansionsventils sind bei allgemeinem und längerem Gebrauch des Gerätes für einen einwandfreien Betrieb unerläßlich. Eine Speisung durch 37 kg-Flasche oder Außenkryogentank ist möglich und wird empfohlen.

Vor dem Anschluss

Kontrollieren Sie :

◊ **D**ie Übereinstimmung des Gaszuleitungsdrucks der Anlage mit dem Gasdruck, für den das Gerät eingestellt ist.

◊ **D**ie einwandfreie Sauberkeit der Leitungen, um eine Verstopfung der Düsen und eine Fehlfunktion der Magnetköpfe zu vermeiden.

◊ **D**ie Gasart, auf die das Gerät eingestellt wurde: Typenschild und Kennzeichnung.

◊ **D**ie Vereinbarkeit des Querschnitts der Zuleitungen mit der Leistung des Gerätes (nach technischem Datenblatt).

◊ **D**ie Übereinstimmung des Frischluftdurchsatzes. (Ausreichende Luftzufuhr für eine gute Verbrennung - Siehe technischer Anhang 0).

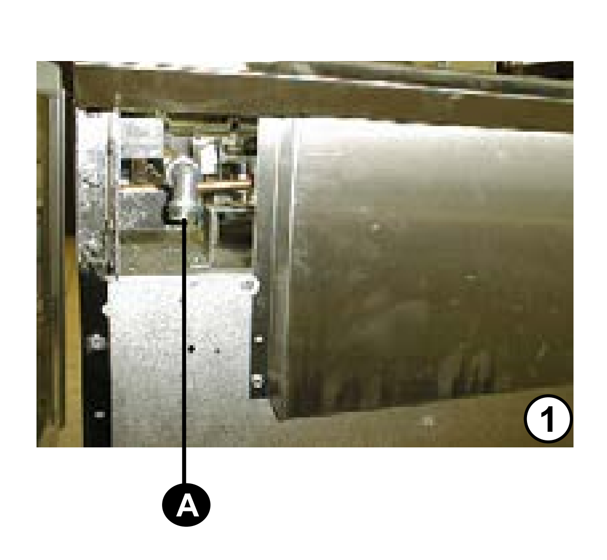
Gasanschluss:

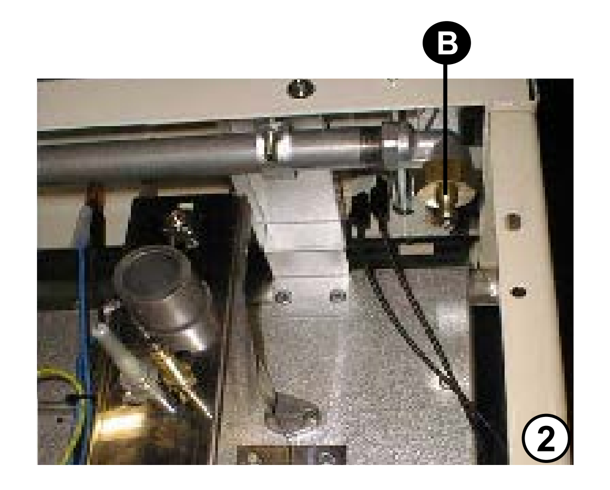
Nippel mit Außengewinde **A** / Abb. ① Ø 15/21, Gasgewinde 1/2".

Nach dem Anschluss

Am Druckanschluß **B** / Abb. ② den eingespeisten Druck kontrollieren.

Die Dichtigkeit des Anschlusses überprüfen.





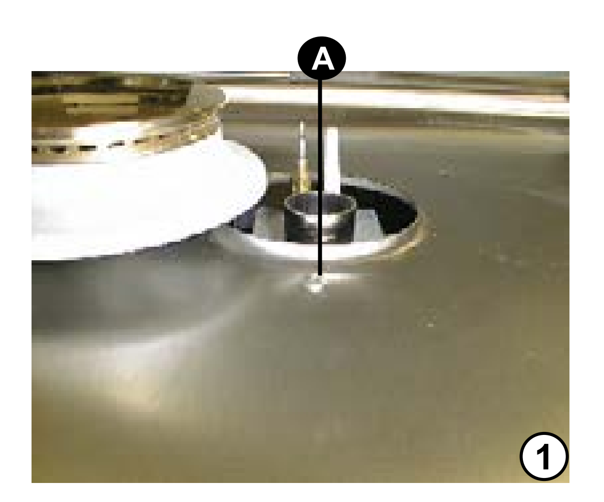
ÖFFNEN UND WIEDERAUFSETZEN DER KOCHFLÄCHE

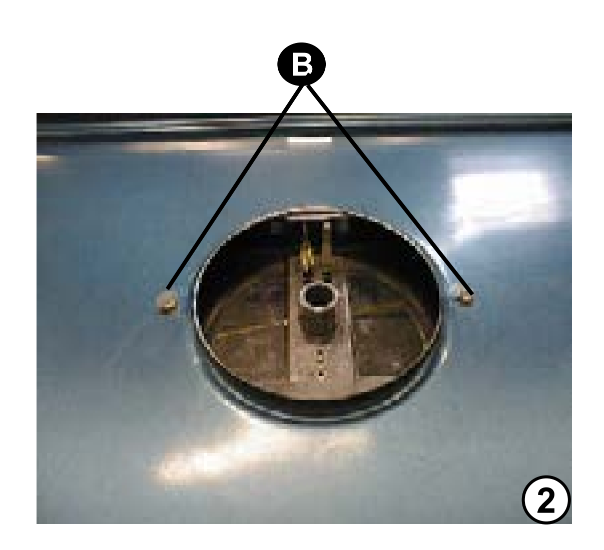


Das Öffnen der Kochfläche kann sich in den folgenden Fällen als notwendig erweisen :
- **E**instellungen bei einem Gaswechsel.
- **E**instellung der Thermoelemente.
- **R**ückstellung des Sicherheitsthermostats bei Glaskeramikkochfeld.

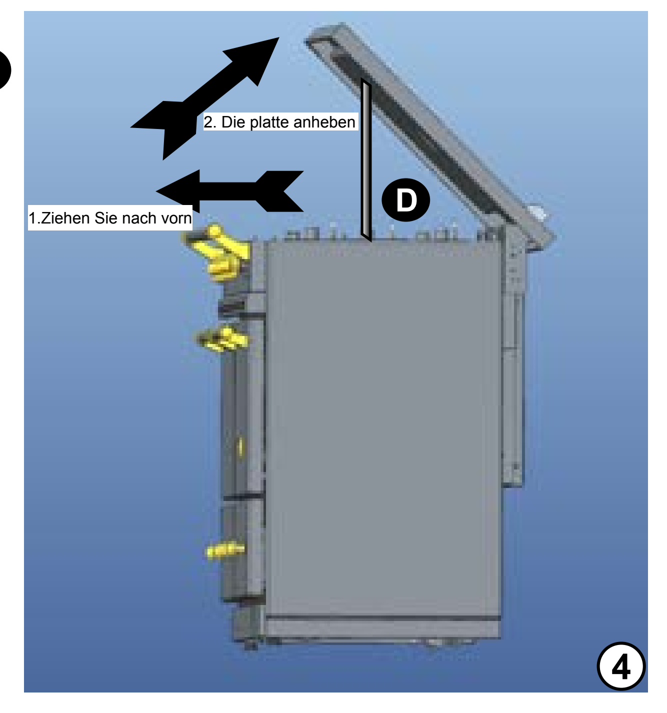
Öffnen der Kochfläche :

1- **D**ie Roste und Brenner entfernen.
2- **D**ie Schraube(n) am Brenner, A und B / Abb. 1 und 2 lösen.
3- **L**ösen Sie die 2 Schrauben C / Abb. 3 durch die Entlüftung unter dem Banner.
4- **Z**iehen und heben Sie das Kochfeld Abb. 4.
5- **D**as Kochfeld verkeilen D / Abb. 4.









Wiederauflegen des Kochfeldes :

Beim Wiederauflegen des Kochfeldes müssen die Halteschraube erneut befestigt werden, da sich die Mulde ansonsten verformen könnte.



Die Lacanche-Geräte werden für das angegebene Gas geliefert. Bei der Installation des Gerätes müssen die Einstellungen verfeinert werden (Tabelle **4** , Anhang **0**).

WICHTIG: Vor Eingriffen jeder Art den Gasabsperrhahn schließen.

WICHTIG

Bei Verwendung mit einem anderen als dem anfangs eingestellten Gas müssen die Düsen ausgewechselt und die Einstellungen wie nachstehend beschrieben geändert werden. Dann die Dichtigkeit des Kreislaufs überprüfen.

Gaswechsel der Kochfläche

Kochfelddüse :

► **D**ie Luftringe **A** / Abb. ① anheben.

► Wie in (Tabelle **5** Anhang **0**) und gezeigt , die Düsen **B** / Abb. ① ersetzen (Ø in 1/100 mm).

Wenn nötig, können die Mischrohre der von einem Querträger **C** / Abb. ② gehaltenen seitlichen Brenner herausgenommen werden.

Dazu die Schrauben **D** / Abb. ② , dann die Schraube **E** / Abb. ③ lösen.

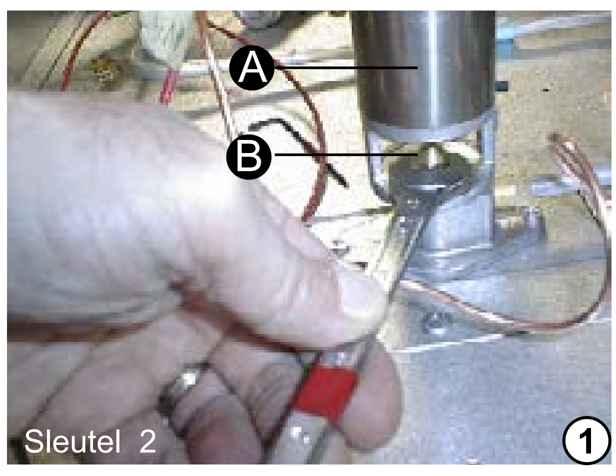
Hinweis: Beim Austausch einer bzw. der Düsen auch die Dichtscheibe ersetzen (vgl. «Gasleitung»).

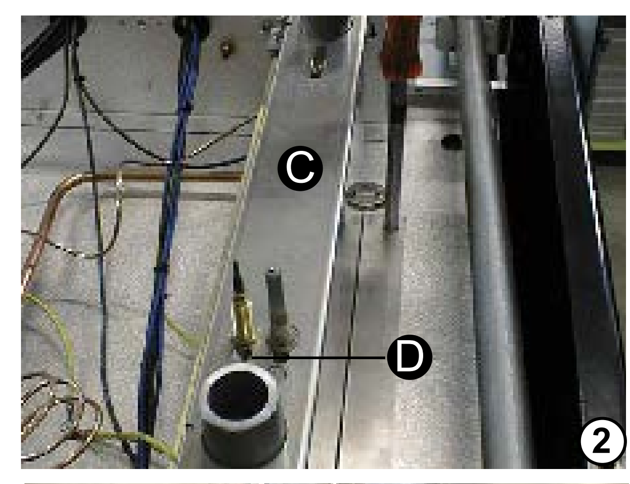
Einstellung der Primärluft der Kochfeldbrenner :

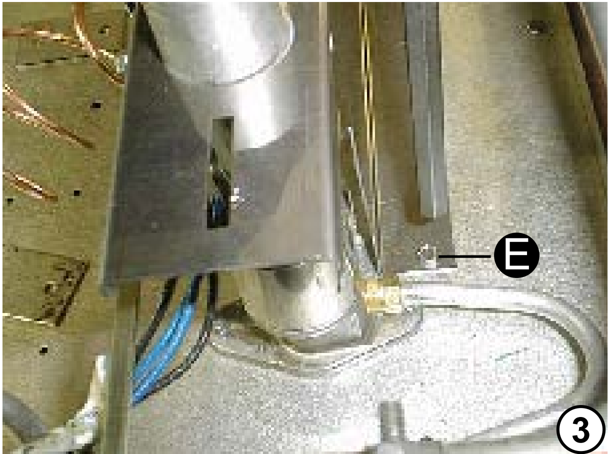
► **B**rennergehäuse und–deckel am jeweiligen Platz positionieren.

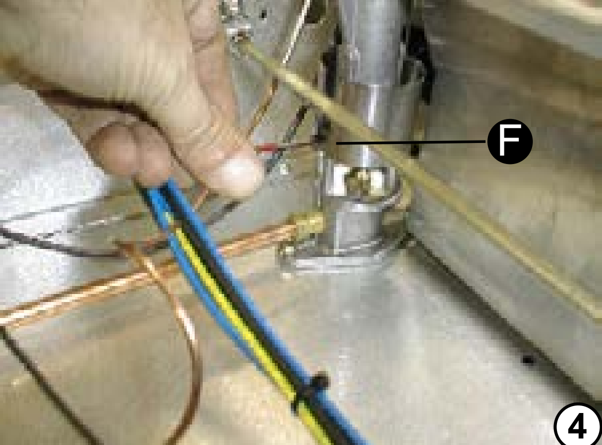
► **D**en Luftring des Brenners einstellen **F** / Abb. ④ und Tabelle **6** Anhag **0**.

Hinweis : Normale Flammen müssen eine blau-grüne Farbe haben; außer bei Erdgas, da sind die Flammen violett.











Einstellung des reduzierten Durchsatzes der Brenner :

Nach dem Gasanschluß bzw. -wechsel muß diese Einstellung wiederholt werden :

► Den Knopf abnehmen.

► Den Brenner zünden.

► Auf Minimalstellung wechseln.

► Mit einem kleinen Schraubendreher auf die Schraube einwirken G / Abb.5 .

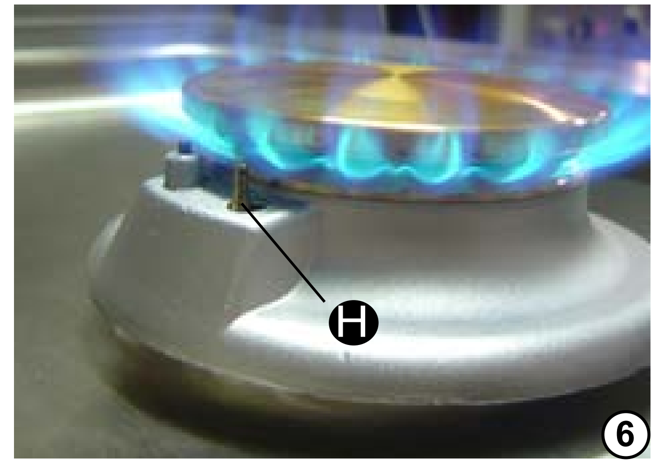
Hinweis : Die Flammen haben auf der Minimalstellung 1/4 ihrer normalen Größe; der Brenner darf beim Übergang von der Maximal- auf die Minimalstellung nicht ausgehen.

Einstellung der Sicherheiten durch Thermoelement der Kochfläche :

Wenn der Brenner erlischt, nachdem der Reglerknopf etwa zwanzig Sekunden lang ganz eingedrückt wurde, folgendes überprüfen.

- Der Magnetkopf am Ventil richtig angezogen ist.
- Die Spitze des Thermoelements H / Abb.6 voll von der Flamme erfasst wird.
- Die Thermoelemente und Magnetköpfe sauber sind.





Gaswechsel des Ofens

Das Entfernen der Backofen-Brenner :

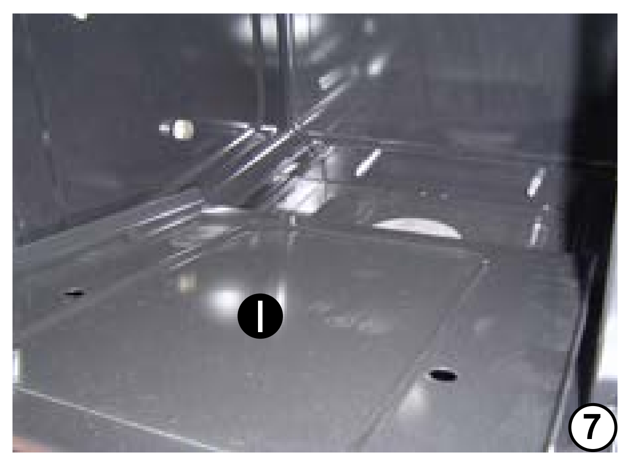
► Das Bodenblech herausnehmen I / Abb.7.

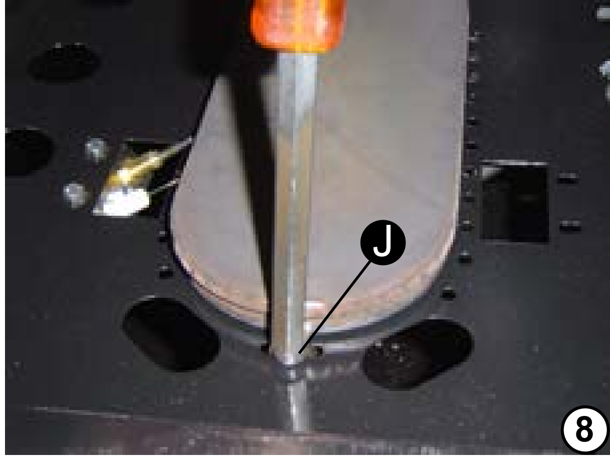
► Die Schrauben J / Abb.8 die Aufrechterhaltung der Brenner.

► Das Schubfach entfernen.

► Die Schraube lösen J / Abb.8.

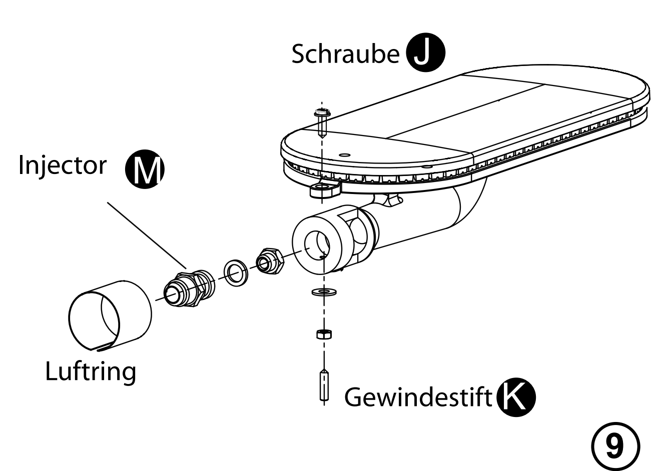
► Schieben Sie den Brenner auf den Boden des Ofens und der Lift zu lösen.

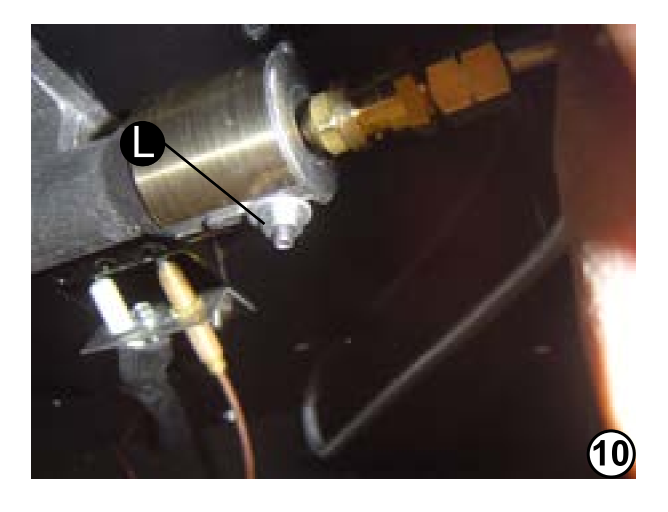






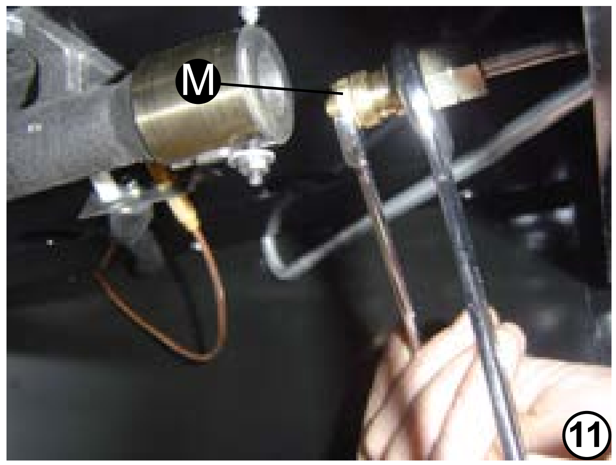
► Die Schraube lösen K/ Abb. 9.
► Schieben Sie den Brenner auf den Boden des Ofens und heben zu lassen.





Ofendüse :

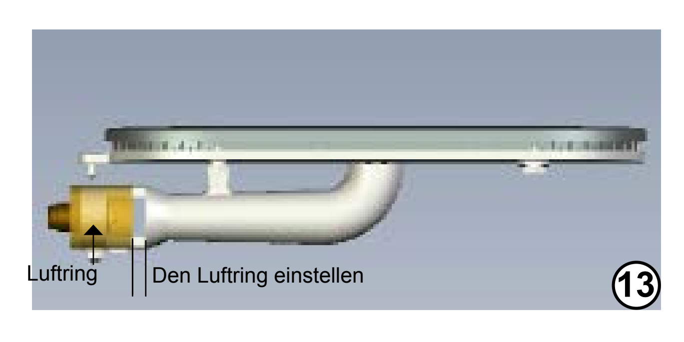
► Entfernen der Backofen-Brenner.
► Die Schraubenmutter L/ Abb. 10 des Düsenhalters mit einem 7er-Schlüssel abschrauben
► Die Düse austauschen M/ Abb. 11, (Tabelle **6** im Anhang **0**).





Einstellung der Ofenprimärluft :

► Fahren Sie den Ring, indem Luft durch die beiden Löcher in der Sohle anpassen Abb. 12 und Abb. 13, Tabelle **7** im Anhang **0**.





VORSICHT beim Wiedereinsetzen: unter dem Falz auf der Vorderseite einführen Abb. 14.



Einstellung des reduzierten Ofendurchsatzes :

ZWINGEND ERFORDERLICH NACH ANSCHLUß UND GASWECHSELN.

Die Stellschraube **N**/ Abb. 15. ist nach Abnahme des Reglerknopfs zugänglich.

► **D**en entsprechenden Brenner zünden.

► **D**en Ofen ca. 1/4 Stunde vorwärmen lassen (Temperaturwähler auf 10).

► **D**ann auf Minimalstellung wechseln (Temperaturwähler auf 1).

► **D**ann mit einem kleinen Schraubendreher die Stellschraube drehen (Schnell, bevor der Thermostat reagiert und der Brenner wieder auf maximale Leistung wechselt).

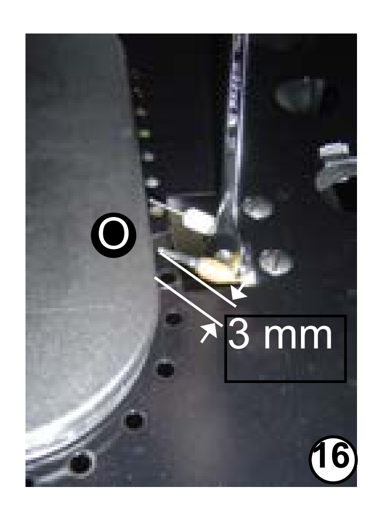
Hinweis : Die Flammen werden auf 1/4 ihrer Größe in der Maximalstellung reduziert; der Brenner darf beim Übergang von der Maximal- auf die Minimalstellung nicht ausgehen.

Einstellung der Sicherheiten durch Thermoelement des Ofens :

Wenn der Brenner erlischt, nachdem der Reglerknopf etwa zwanzig Sekunden lang ganz eingedrückt wurde, folgendes überprüfen :

- **D**ass der Magnetkopfs auf dem Ventil richtig fest angezogen ist.
- **D**ie Spitze des Thermoelements **O**/ Abb. 16 wird von der Flamme umzüngelt ohne dass diese mit dem Brenner in Kontakt steht (Abstand von 3 mm).
- **D**ie Thermoelemente und Magnetköpfe sauber sind.







Die Installation muß gemäß diesen Anleitungen und den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Das vorliegende Heft wird dem Benutzer nach der Installation ausgehändigt.

Vor dem Anschluß:

- ✓ **Ü**berprüfen Sie ob die Stromversorgung des Netzes mit der Spannung und Leistung des Gerätes vereinbar ist.
- ✓ **Ü**berprüfen Sie ob die ortsfeste Anlage des Benutzers eine zugelassene omnipolare Abschaltvorrichtung umfasst.

Anschluß : WICHTIG :

- **E**in Normkabel verwerden (245 IEC 57 oder 245 IEC 66) oder sonstige Kabel mit den gleichen technischen Merkmalen.

- **D**ie Leiter des Versorgungskabels zwischen der Zugsperre und den Klemmen müssen so lang sein, dass sich bei einem Zug am Kabel die aktiven Leiter vor dem Erdleiter spannen.

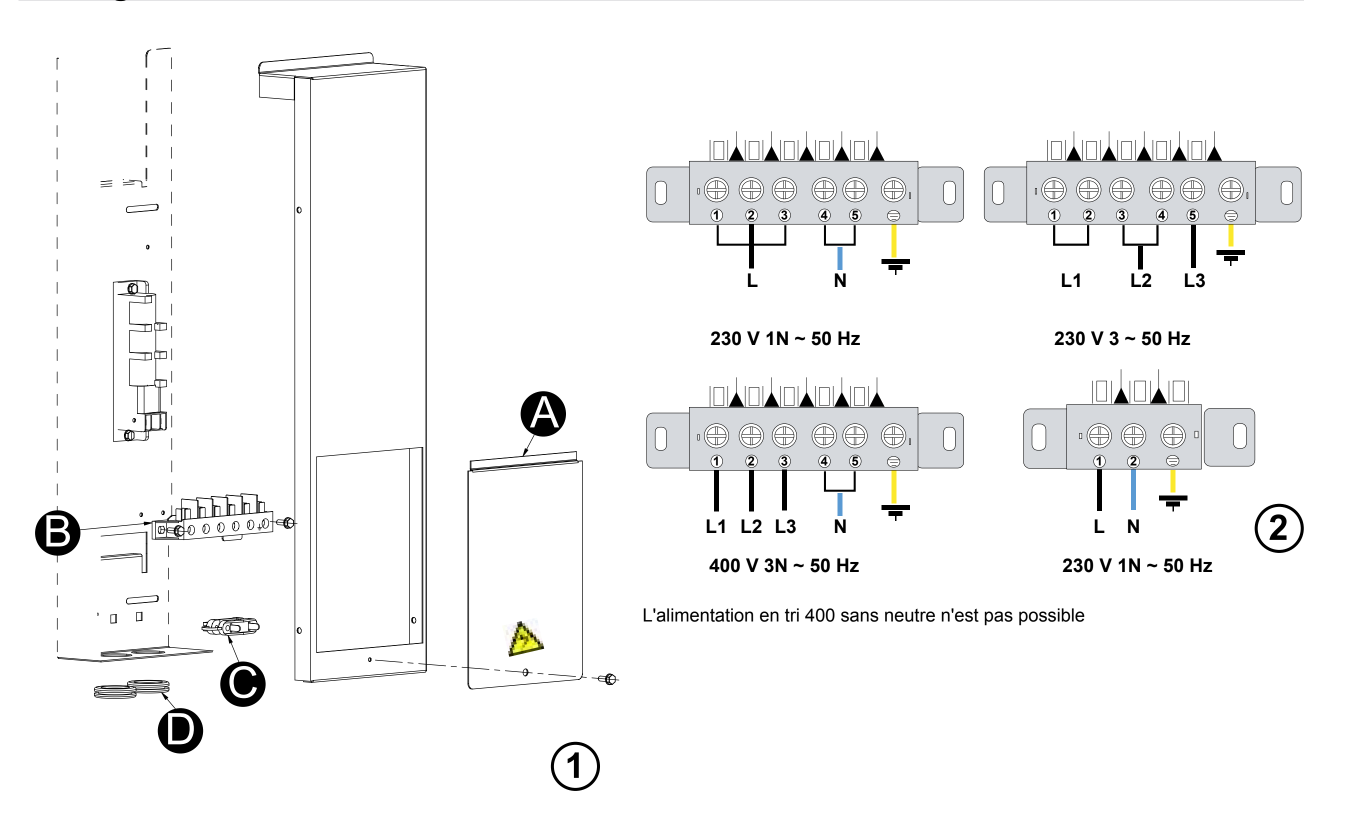
- **W**enn dieses Gerät ständig mit einem festen elektrischen Kabel verbunden ist, sollte das Kabel gegen Lekstrom geschützt sein.

- **W**enn das Gerät mit einem Stecker an eine Steckdose angeschlossen wird, sollte die Steckdose ständig zugänglich sein.

- **D**ie Halteschrauben der hinteren Abdeckung A/ Abb.1 des Gerätes durch identifiziert.
- **D**as Kabel mit der Kabelklemme B/ Abb.1 und Abb.2 befestigen.
- **M**it normgerechtem flexiblem Kabel am Klemmbrett C/ Abb.1 anschließen .
- Ziehen Sie das Kabel durch den Draht geht D/ Abb. 1.


Es ist gefährlich, das Gerät einzuschalten, ohne daß die Masse geerdet ist !

Wir haften nicht für Unfälle, die aufgrund einer fehlenden oder unsachgemäßen Erdung zustande kommen.





Eingriffe bzw. Reparaturen an einem Gerät müssen durch einen sachkundingen Installateur erfolgen.

Reparaturarbeiten am Gas

Schmieren der Gashähne :

Das Ventil kann mit der Zeit sein Fett verlieren. Es muss dann nachgefettet werden, um die Dichtigkeit und leichte Handhabung zu gewährleisten.

1 - **D**en Gasabsperrhahn schließen und die Stromversorgung des Gerätes unterbrechen.

2 - **D**en Reglerknopf des zu schmierenden Gashahns entfernen.

3 - **D**en vorderen Teil des Gashahns abschrauben.

4 - **D**ie Ventilspindel einschmieren (Hochtemperaturschmiermittel, z.B.: SILICAL GEL TM BARBAHL).

Achtung: überschüssiges Fett entfernen!

In umgekehrter Reihenfolge der Arbeitsschritte (3 – 1) wieder montieren.

Begrenzungsthermostat :

Der Begrenzungsthermostat ist gemäß den Bauvorschriften dazu bestimmt, das Gerät vor einer Überhitzung zu schützen.

Bei Überhitzung wird der Begrenzungsthermostat ausgelöst, und er unterbricht die Ofenfunktionen des Gerätes.

Außerdem ist der Begrenzungsthermostat aufgrund seiner empfindlichen Technologie sehr anfällig auf Stöße und Schwingungen, die beim Transport auftreten können.

Beim erstmaligen Erhitzen des Ofens kann der Begrenzungsthermostat dann ungewollt ausgelöst werden und dadurch den Ofenbetrieb unterbrechen.

Zum Wiedereinschalten des Begrenzungsthermostats, fur den Gaskochfeldern :

1- **D**as Belüftungsblech hinter der Kochfläche entfernen.

2- **D**ie den Knopf schützende Kappe abschrauben.

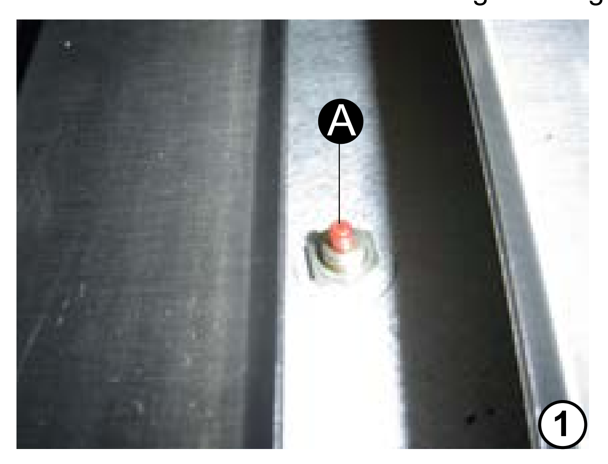
3- **D**en Knopf drücken **A** / Abb. 1.

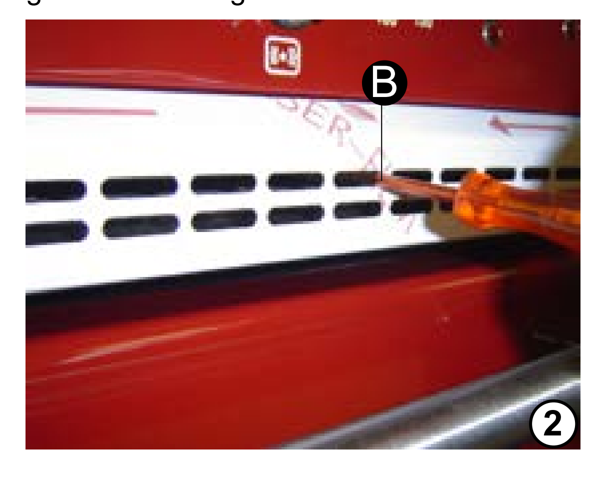
Bei den elektrischen Kochflächen :

Der Druckknopf befindet sich innerhalb der Kochfläche.

3- **D**en Knopf drücken **B** / Abb. 2.

IMMER die Ursache für die Auslösung des Begrenzungsthermostat ergründen.

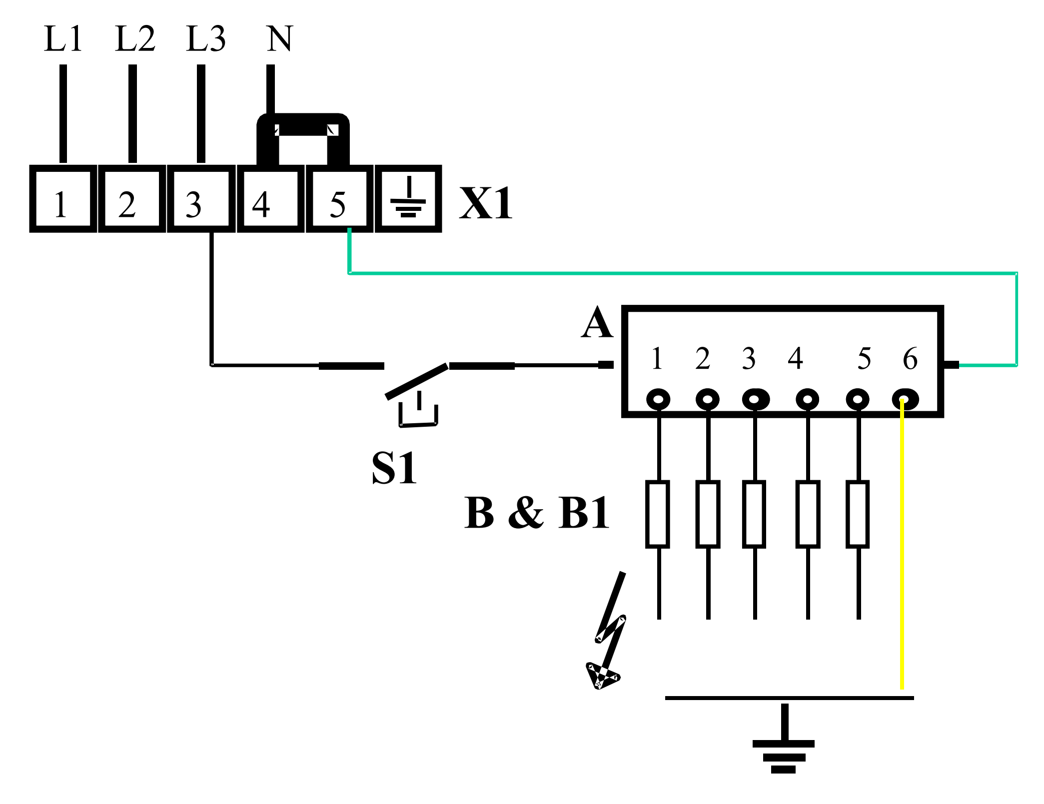






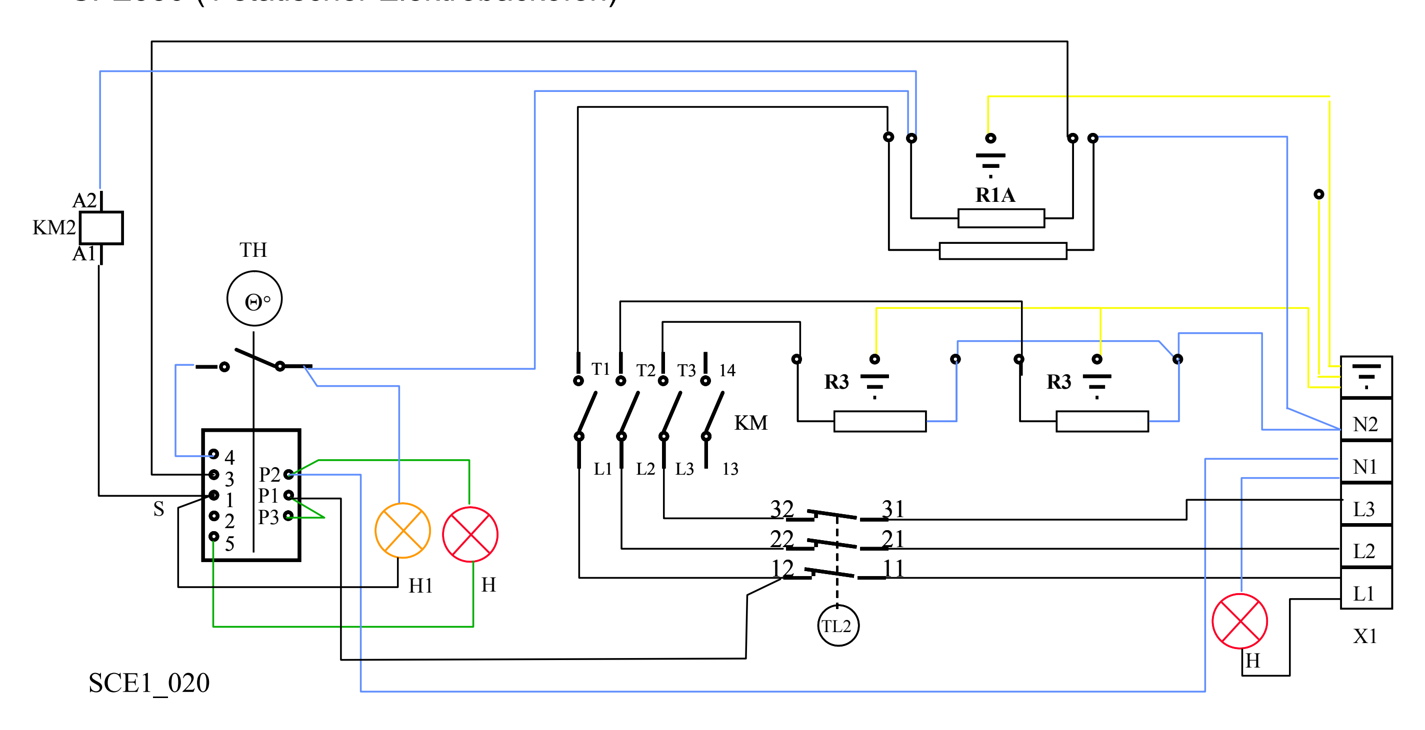
Zu den Artikelnummern und Bezeichnungen der einzelnen Bauteile vgl. Tabelle **9** im Anhang **0**

LG1541G (Gasstarkbrenner + 1 Gasofen)



Hinweis: Die nicht verwendeten Klemmen des Zünders werden geerdet.

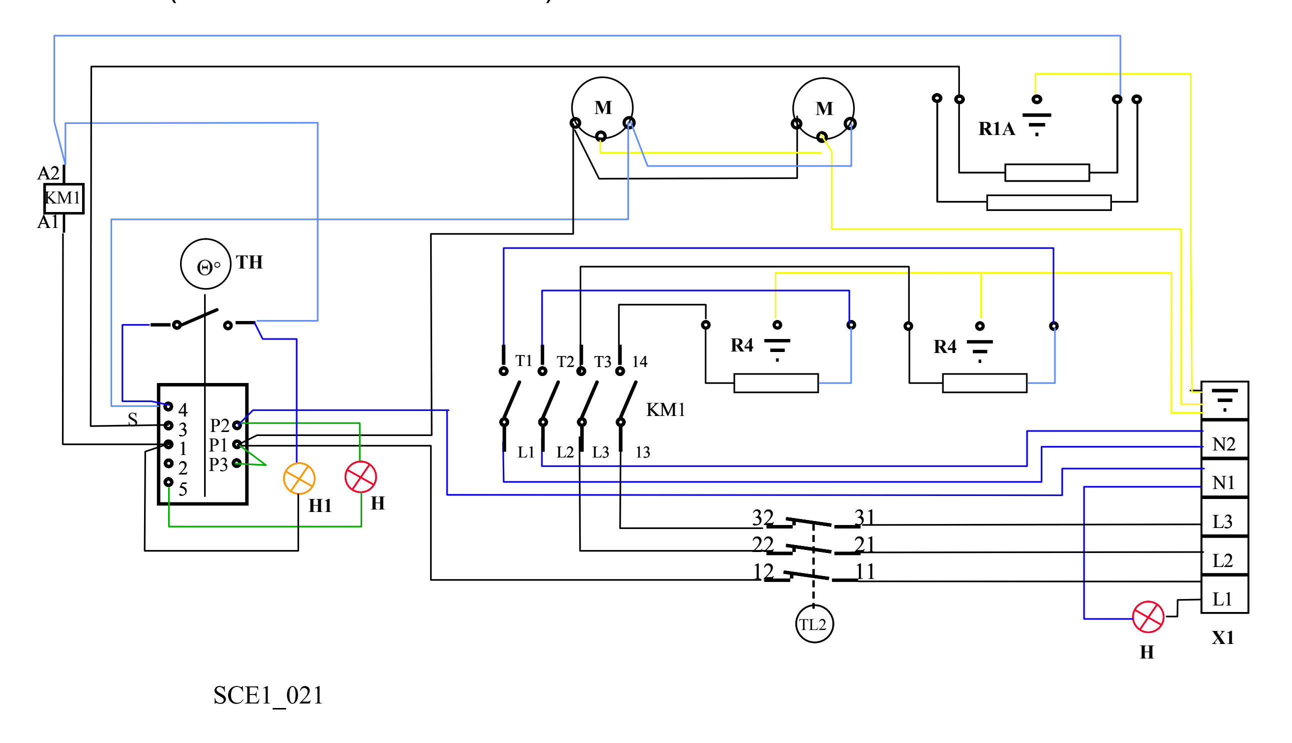
SFE530 (1 statischer Elektrobackofen)



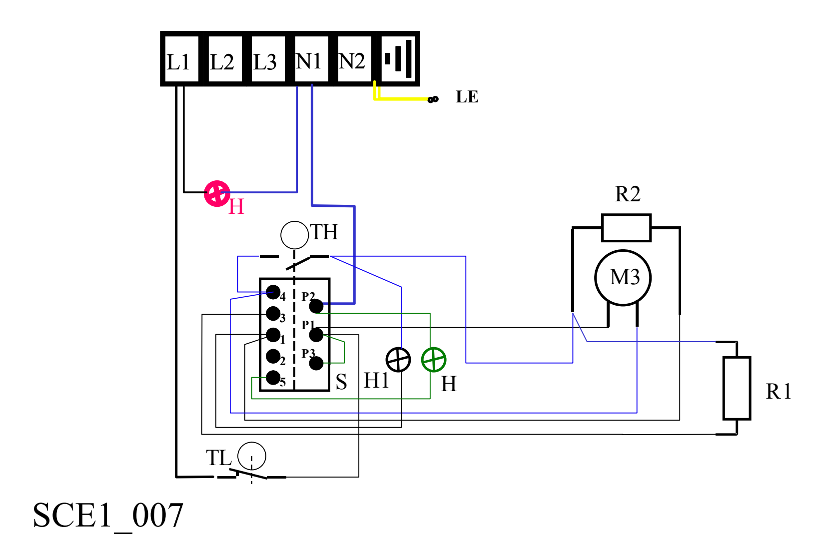
SCHALTBILD



SFCT (1 elektrischer Heißluftofen)



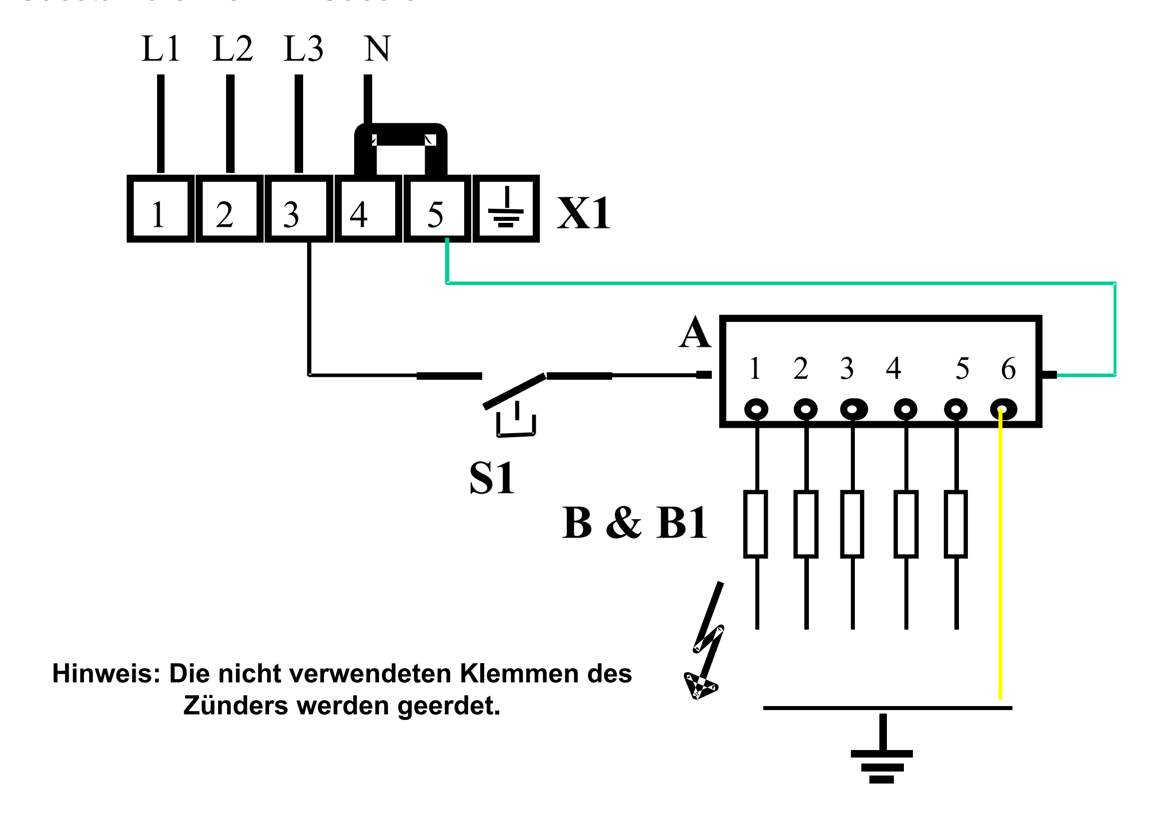
Elektrischer Heißluftofen 305 x 405 x 400





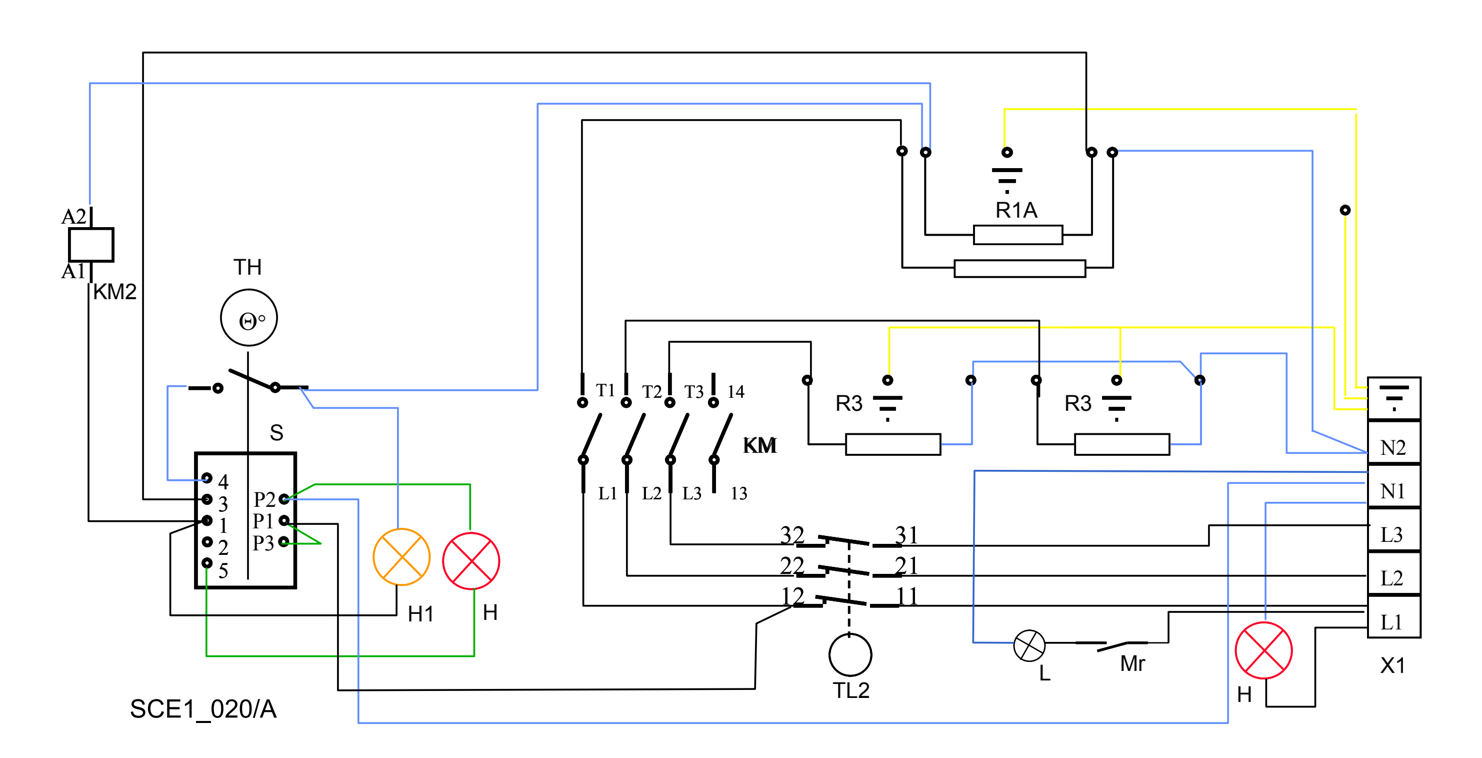
Zu den Artikelnummern und Bezeichnungen der einzelnen Bauteile vgl. Tabelle **9** im Anhang **0**

Gasstarkbrenner + 1 Gasofen



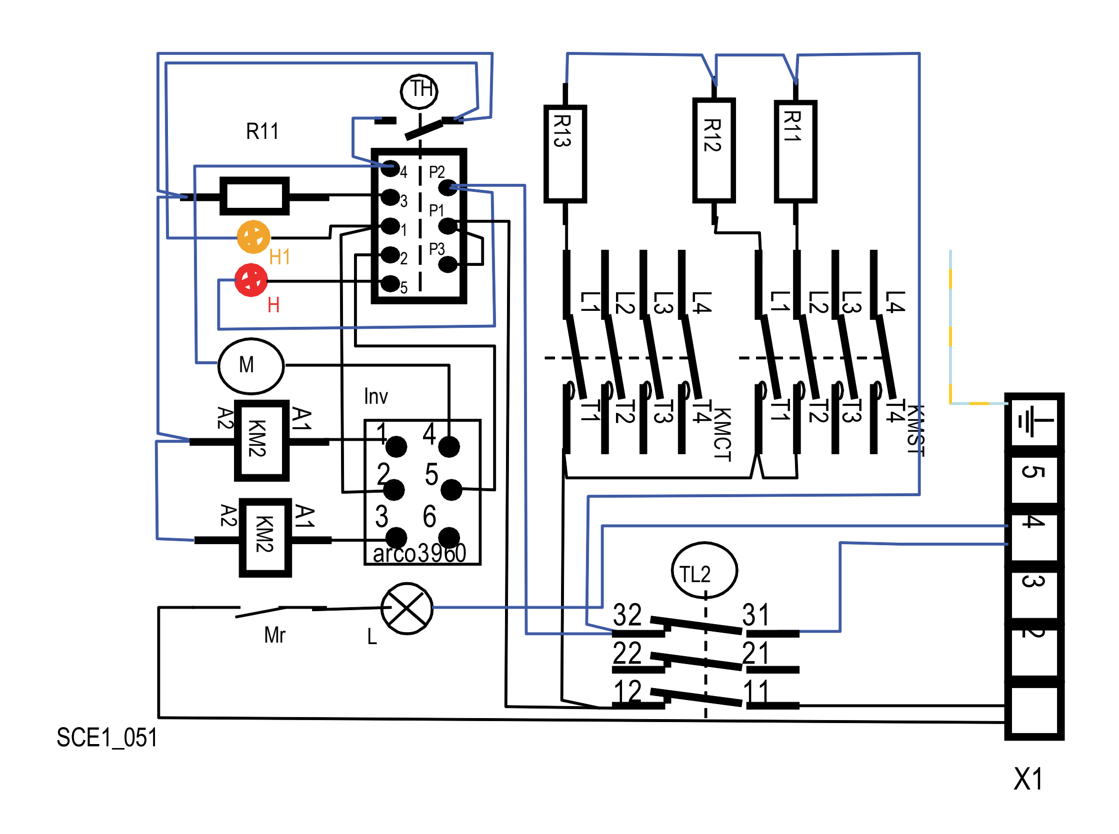
Hinweis: Die nicht verwendeten Klemmen des Zünders werden geerdet.

Statischer Elektrobackofen



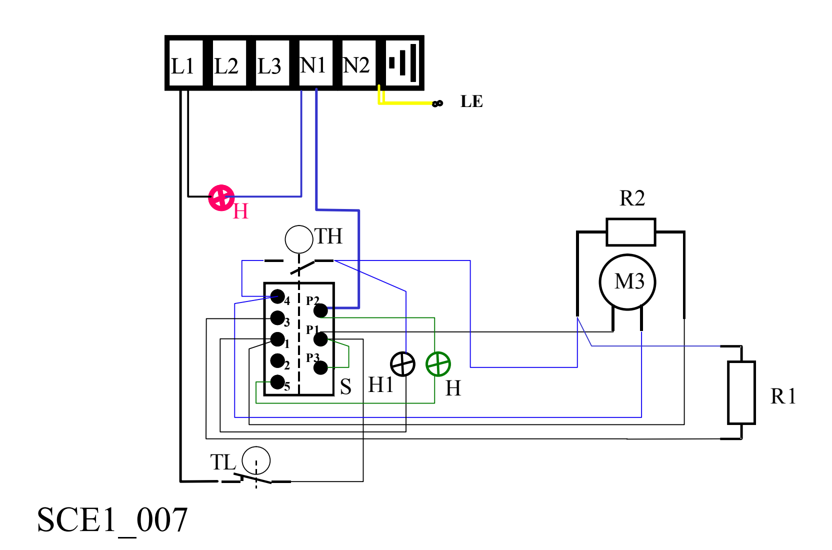


Elektrischer Heißluftofen



SCE1_051

Elektrischer Heißluftofen 305 x 405 x 400



SCE1_007

GASLEITUNG



Zu den Artikelnummern und Bezeichnungen der einzelnen Bauteile vgl. Tabelle 10 im Anhang 0

65.330006

65.330006

65.640004

65.330008

65.640004

65.330005

65.640006

65.330007

65.640003

65.640005

65.51110

88.064012

65.330008

65.39895

65.226006

65.32638

1,5 kW=65.064007
3,0 kW=65.064007
4,0 kW=65.064007
5,0 kW=65.064007

90 000 003

65.080005

65.033018

Herd

"SAULIEU"
"SAVIGNY"

GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIG

Das Gerät muß von qualifiziertem Personal verwendet werden. Es muß nach den geltenden Vorschriften und Normen in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.

Umstellungen auf eine andere als die eingestellte Gasart müssen von einem sachkundigen Installateur vorgenommen werden.

GARANTIE

Die Garantie ist Bestandteil des Kaufvertrags. Bitte wenden Sie sich bei Garantieleistungen an einen zugelassenen Wiederverkäufer. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, einen falschen Gebrauch oder eine unsachgemäße Wartung zurückzuführen sind. Die Anleitung bitte aufmerksam durchlesen.





Das Gerät besitzt die CE-Markierung, d. h. es erfüllt die wesentlichen Sicherheitsanforderungen der europäischen Richtlinien



- **Um irreversible Schäden an den Stahlwänden zu vermeiden, müssen vor dem Gebrauch alle innen- und außenseitigen Schutzvorkehrungen aus Kunststoff entfernt werden.**
- **Entzündliche Produkte niemals im Ofen, im Schrank, im Tellerwärmer oder auf dem Kochfeld aufbewahren. Sie können in Brand geraten; Gegenstände aus Kunststoff oder sonstige Artikel können beschädigt werden**
- **Der Bodenbelag des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss unbedingt Temperaturen von mehr als 65°C über der Umgebungstemperatur aushalten können, ohne sich zu verformen, zu schrumpfen oder sich zu entfärben. Das Gerät nicht auf einen Teppichboden oder einen Kunststoffbelag stellen.**
- **Die Abzugs- bzw. Belüftungsrohre nicht blockieren. Sicherstellen, daß eine ausreichende Frischluftzufuhr besteht.**
- **Oberhalb des Gerätes keine brennbaren Materialien aufhängen, die Feuer fangen könnten.**
- **Die Kochfläche nicht mit Aluminiumfolie zudecken.**
- **Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Die Kochfläche bzw. den Ofen nicht als Heizgerät benutzen.**
- **Wenn Sie die Kochfläche verwenden, die Kochfeldroste und die umgebenden Zonen nicht berühren. Die den Brennern benachbarten Zonen sind heiß und können Verbrennungen hervorrufen.**
- **Kinder bei eingeschaltetem Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Keine die kindliche Neugier erweckende Gegenstände auf die Kochfläche legen, damit die Kinder nicht hochzuklettern versuchen und sich dabei eventuell verletzen.**
- **Vor jedem Eingriff die Gas- und/oder Stromversorgung des Gerätes unterbrechen.**
- **Das Herd soll nicht mit dem Geländerholm und Türgriffe verschieben oder anheben sein ; es würdet schwere Email Schaden anrichten. Sie sollen auch nicht an diese Griffe lehnen.**
- **Wenn das Gerät auf einem Sockel steht, müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass es vom Sockel rutscht.**
- **Nach jeder Benutzung das Absperrventil schließen.**

GASBRENNER



Die von den Küchenchefs wegen der schnellen Erwärmung und des einfachen Gebrauchs hochgeschätzten Gasstarkbrenner sind seit eh und je die traditionellen Kochstellen der großen Restaurants. Seit einigen Jahren sind andere Kochvarianten in Erscheinung getreten, aber die Anhängerschaft der Freunde der Gasherde bleibt unvermindert groß. Die Gasbrenner besitzen zahlreiche Vorzüge; so kann die Temperatur des Gases rasch erhöht werden. Ausserdem läßt sich bei ihnen die Stärke der Flamme mit einem Blick überwachen und umgehend regulieren.

Die Gas-Kochfelder der **LACANCHE**-Herde sind mit Brennern unterschiedlicher Leistung ausgestattet. Die Brenner mit selbststabilisierender Flamme liefern sowohl eine sehr geringe Hitze beim Kochen auf kleiner Flamme als auch eine starke Wärmeleistung für das rasche Anbraten. Sie sind leistungsabhängig und für unterschiedliches Kochgeschirr geeignet.

Der Simmerbrenner : wird z.B. für Soßenschälchen, Räucherpfannen oder auch Blini-Pfannen empfohlen. Für Kleinbehälter kann ein Reduzierstück auf den Rost gesetzt werden, um für eine bessere Standfestigkeit zu sorgen (Abschnitt Zubehör).

Die Schnell- und Starkbrenner : eignen sich sehr gut für Bratpfannen, Stieltöpfe und Kochtöpfe. Ihr Wirkungsgrad erlaubt sehr schnelle Temperaturanstiege und eine hohe Gebrauchsflexibilität.

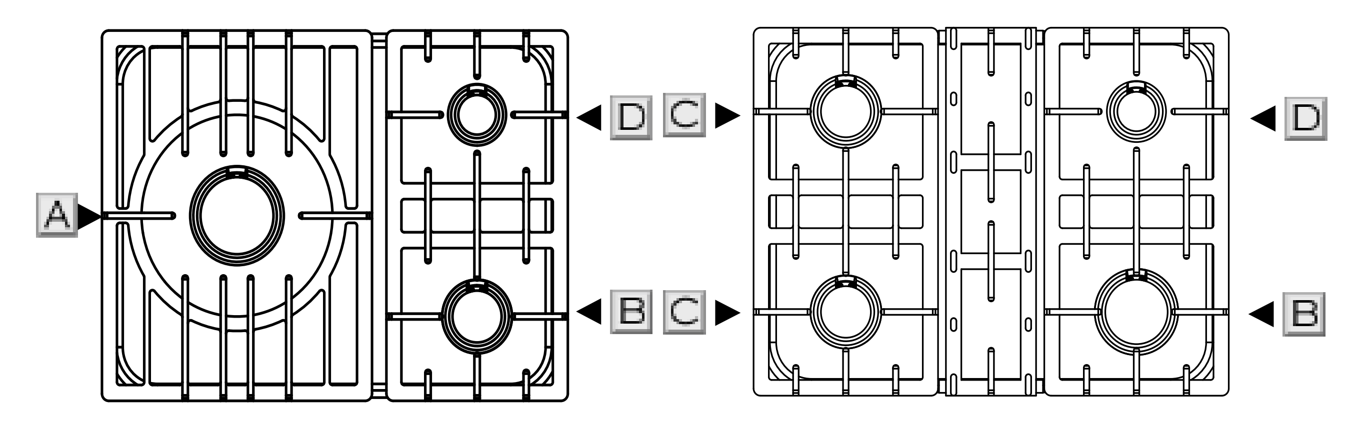
Der Blitzbrenner in der Mitte : ist ein Hochleistungsbrenner. Er wird ganz besonders für große Kochgeräte bis zu 40 cm Durchmesser, für köchelnde Zubereitungen (Pot-au-feu, Bohneneintopf, Konfitüren usw.) oder Gerichte empfohlen, die ein schnelles Anbraten erfordern (Frikassees, Krapfen, Grillfleisch).

Sie werden im Handumdrehen lernen, die verschiedenen Brennerarten kochtechnisch optimal zu nutzen.

Beschreibung :

Die Brenner sind in unterschiedlichen Varianten auf einem Edelstahl-Kochfeld angeordnet. Jeder Brenner besitzt eine thermoelektrische Sicherung, die bei ungewolltem Erlöschen die Gaszufuhr unterbricht.

Die einzelnen Brennertypen sind an ihrem jeweiligen Durchmesser erkennbar.



Bezeichnung		Durchmesser Brennerdeckel
Blitzbrenner	A	Ø 107 mm
Starkbrenner	B	Ø 90 mm
Schnellbrenner	C	Ø 72 mm
Simmerbrenner	D	Ø 55 mm



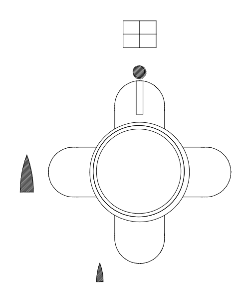
Gebrauch :

Den Reglerknopf des Brenners eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Markierung drehen. **D**en Reglerknopf eingedrückt lassen und dabei gleichzeitig ca. 20 Sekunden lang auf den Zündknopf drücken, damit die Sicherheitsschaltung einrasten kann.

Die Schalterstellung entspricht der voreingestellten Mindestleistung des Brenners.

Zum Ausschalten den Regler im Uhrzeigersinn bis zur Haltestellung «●» drehen.

Der Regler kehrt in die Ausgangsstellung zurück, die mechanische Sperrvorrichtung ist in Bereitschaft. Die Gassicherung ist einige Sekunden nach dem Erlöschen des Brenners aktiv.



Gebrauchsempfehlung

Immer eine Kochstelle wählen, die dem Durchmesser des verwendeten Behälters entspricht.

WICHTIG : Beim Gebrauch des Kochfeldes und der Öfen können die zugänglichen Teile sehr heiß sein. Die potentiellen Benutzer müssen über die bestehenden Gefahren informiert werden.

GLÜHPLATTE



Die Glühplatte ist eine emaillierte gußeiserne Platte, die durch einen Gasbrenner mit starker Leistung erhitzt wird. Sie bildet eine Arbeitsfläche, auf der mehrere Töpfe gleichzeitig abgestellt werden können.

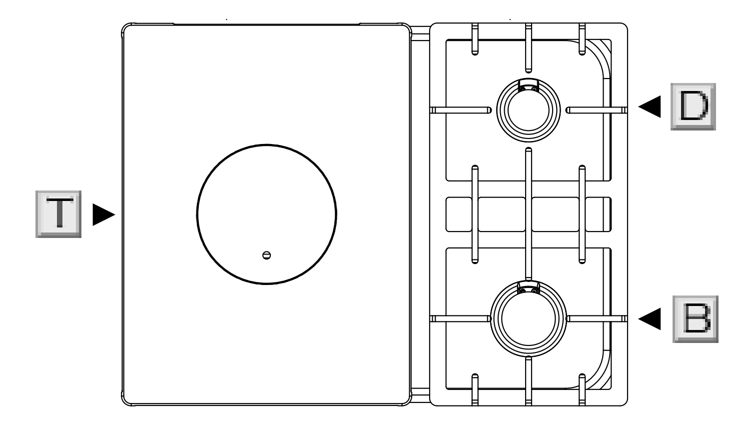
Aufgrund des Gußeisens, das die Wärme gleichmäßig auf der ganzen Fläche speichert und konserviert, können die Gerichte je nach Temperatur kochen oder köcheln.

Daher ist diese Glühplatte ideal zum Kochen eines Pot-au-feu's oder eines Coq au vin, zum Ziehenlassen eines braunen Kalbs- bzw. Fischfonds oder zum Binden einer Soße.

Durch Entfernen der mittleren Abdeckplatte kann der Brenner als herkömmliche Starkflamme verwendet werden. Bei den Kochfeldern des Modells "TRADITION" liegt die Glühplatte in der Mitte T.

Beschreibung :

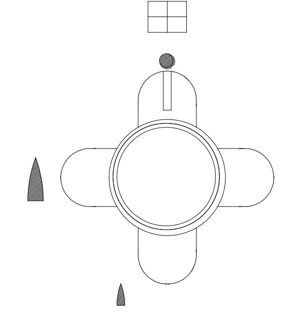
Die Glühplatte ist ganz aus emailliertes Gußeisen gefertigt. Sie besteht aus zwei Teilen, einem Hauptteil, der direkt auf dem Kochfeld aufliegt, und einer abnehmbaren Abdeckplatte in der Mitte.



VORSICHT: Die Temperatur kann über 300° hinausgehen.

Die potentiellen Benutzer müssen über die bestehenden Gefahren informiert werden.

Gebrauch :



Mit dem mitgelieferten Deckelheber die Abdeckplatte der Glühplatte entfernen

Den Reglerknopf des Brenners eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Markierung 🔥 drehen. Den Reglerknopf eingedrückt lassen und dabei gleichzeitig ca. 20 Sekunden lang auf den Zündknopf drücken, damit die Sicherheitsschaltung einrasten kann.

Die Schalterstellung 🔥 entspricht der voreingestellten Mindestleistung des Brenners.

Die Abdeckplatte wieder ordnungsgemäß aufsetzen.

Zum Ausschalten den Regler im Uhrzeigersinn bis zur Haltestellung «●» drehen.

Der Regler kehrt in die Ausgangsstellung zurück, die mechanische Sperrvorrichtung ist in Bereitschaft. Die Gassicherung ist einige Sekunden nach dem Erlöschen des Brenners aktiv.

Die heisse Platte nicht mit Wasser reinigen, sie könnte dadurch beschädigt werden.

GLASKERAMIK-KOCHFELD



Die Glaskeramik-Kochfelder sind eine jüngere Entwicklung auf dem Gebiet der Kochtechnik. Das relativ einfache Prinzip besteht darin, eine Wärmequelle - in der Regel ein elektrisches Heizelement - unter einer Glaskeramikplatte zu plazieren, die widerstandfähig genug ist, um hohen Temperaturen standzuhalten.

Das Heizelement überträgt die Hitze in Form von Infrarot-Strahlen durch das Glas hindurch an die darauf abgestellten Behälter. Der von der Strahlung nicht erfaßte Bereich bleibt daher kalt.

Die Infrarot-Kochzonen ermöglichen aufgrund ihrer geringen Trägheit eine sehr schnelle Erhöhung und Regulierung der Temperatur. Dies ist bei allen Gerichten von Vorteil, die rasche Änderungen des Hitzegrades erfordern.

Die Glaskeramikplatten gewährleisten eine hohe Stabilität und vermeiden die Gefahr des Umstürzens. Sie sind darüber hinaus ausgesprochen pflegeleicht.

<u>Beschreibung :</u>

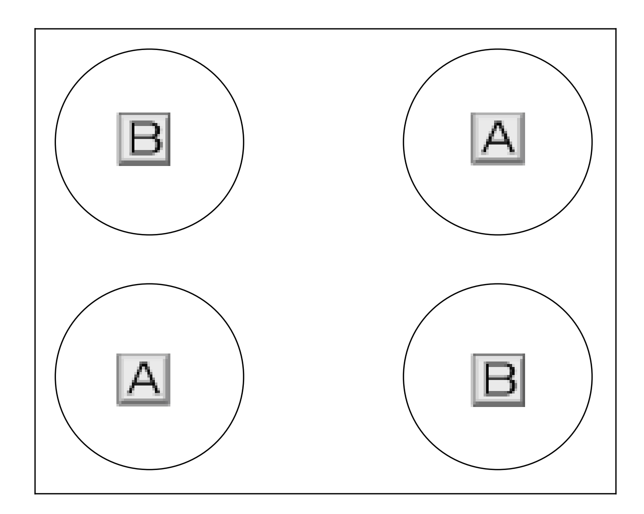
Die Glaskeramik-Ausführung umfasst eine sehr dicke Glaskeramikplatte (6 mm) mit je nach Modell :

- mit einer Einkreis-Kochzone Ø 210 mit einer Leistung von 2100 Watt. A.
- mit einer Zweikreis-Kochzone Ø 140/210 mit einer Leistung von 1000/2100 Watt B.

Die Einkreis-Kochzone wird durch einen 6-Positions-Schalter reguliert.

Die Zweikreis-Kochzone besitzt einen inneren 1100 Watt-Kreis, der durch einen Energieregler gesteuert wird, und einen äußeren 1000 Watt-Kreis mit Regelung durch einen Zusatzschalter.

Hinweis : Jede Kochzone besitzt einen Restwärmefühler (1), der einige Sekunden nach dem Einschalten der jeweiligen Kochzone aufleuchtet und erst dann erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone auf einen Wert abgesunken ist, der für die Personen keine Verbrennungsgefahr mehr bedeutet (ca. 70°C).

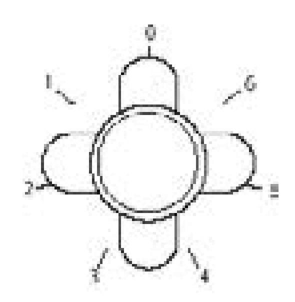


<u>Gebrauch :</u>

Den Reglerknopf der gewählten Platte betätigen; die Kontrollampe leuchtet auf.



Einkreis-Kochzone



Je nach Menge des Kochguts mit der Position 6 beginnen, dann in Abhängigkeit vom gewünschten Kochvorgang zurückdrehen.

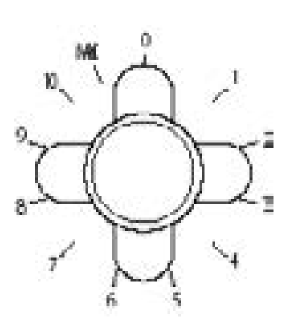
Die einzelnen Reglerstellungen eignen sich anhaltsweise am besten für :

1 & 2 = Wartestellung bzw. Aufwärmen fertiger Gerichte.

3 & 4 = Kochen bei schwacher Hitze bzw. längeres Kochen.

5 & 6 = Kochen in der Pfanne (Stellung 6 für Friteusen).

Zweikreis-Kochzone



Energieregler auf 10 einstellen und sobald das Heizelement Hitze abstrahlt, den Regler auf die zum Kochen erforderliche Temperaturstufe zurückdrehen.

Um dieses doppelte Heizelement auf seine Höchstleistung einzustellen, den Drehknopf auf die Position MAX stellen.

Um eine vollständige Regelung der Kochzone zu erhalten, den Drehknopf anschließend wieder auf einen Wert zwischen 1 und 10 zurückdrehen.

Zum Abschalten der zusätzlichen Heizspirale, den Drehknopf zuerst auf MAX und danach auf einen Wert zwischen 1 und 10 zurückdrehen.

Empfehlungen

Behälter mit leicht konkavem Boden und ohne rauhe Unterseite verwenden, um Kratzer auf der Platte zu vermeiden.

Die Größe des Behälters am tatsächlichen Bedarf ausrichten. Der Durchmesser des Behältnisses muß so groß oder geringfügig größer sein als die Siebdruckzeichnung der Platte.

⃠ **K**einen leeren Email- oder Aluminiumbehälter auf einer erhitzten Kochzone abstellen oder stehen lassen. Auch keine in Aluminium verpackten Produkte direkt auf die Platte legen; dadurch kann Ihr Gerät irreparabel beschädigt werden.

⃠ **Z**uckerspritzer und überlaufenden Sirup vermeiden; sofort entfernen, da dadurch kleine kratzende Splitter entstehen können.

Niemals mehr Leistung zuführen als von den Nahrungsmitteln aufgenommen werden kann; eine zu große Hitze bewirkt Wasser-, Fett- und Energieverluste.

Immer, wenn das Rezept es erlaubt, die Kochbehälter abdecken; dadurch wird Energie eingespart.

Kurz vor der Beendigung des Kochvorgangs den Reglerknopf auf 0 stellen; aufgrund der angesammelten Hitze kann ohne Energiezufuhr zu Ende gekocht werden.

ACHTUNG

Wenn auf der Oberfläche ein Sprung sichtbar wird, das Gerät sofort von der Stromquelle trennen und den Installateur benachrichtigen.

GRUNDSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH DER ÖFEN



Um einen Ofen optimal und vorteilhaft zu nutzen, sollten Sie die folgenden Hinweise durchlesen, die Sie mit den Grundsätzen des Bratens und Backens in unseren Öfen besser vertraut machen.

Der Ofen backt und erhitzt mit einer Wärmequelle, die sich in der Regel innerhalb des Ofens befindet. **D**iese Wärmequelle erhitzt erst die Luft und dann den Ofen insgesamt. Die Gerichte garen damit aufgrund der von den Heizelementen abgestrahlten Wärme, aber auch unter Einwirkung der von den Ofenwänden reflektierten Hitze.

Einige Vorempfehlungen :

Vor dem erstmaligen Gebrauch den Ofen in leerem Zustand ca. zwei Stunden lang bei 220° C erhitzen lassen, um den Rauchgeruch zu beseitigen, der auf die Zusammensetzung der isolierenden Mineralwolle und auf Reste der bei der Herstellung verwendeten Schmierfette zurückzuführen ist. Die Geruchsentwicklung verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

Koch- und Backgeräte :

Das Material der Platten und Formen beeinflußt durch die Dicke, Wärmeleitfähigkeit und Farbe den Backvorgang.

¤ **A**luminium, feuerfester Ton und Aluminium mit Antihaftbeschichtung verringern die Einwirkung (Backen und Verfärbung) von unten. Diese Materialien werden für Feinbackwaren und für das Garen von Braten empfohlen.

¤ **E**mailliertes Gußeisen, Aluminium, verzinntes Eisen, Glas, feuerfestes Porzellan und antihaftbeschichtetes Aluminium mit gefärbter Außenseite erhöhen die Backwirkung von unten. Diese Materialien werden insbesondere für Torten, Quiches und alle knusprigen Gerichte verwendet, die auf der Unterseite genauso goldgelb sein sollen wie oben.

Back-/ Bratempfehlungen:

Wir empfehlen Ihnen :

→ **J**e nach Ofenposition ein 10-12minütiges Vorwärmen, bevor das Blech eingeschoben wird.

→ **D**ie Speisen beim Bestücken des Ofens nicht zu dicht an den Wänden plazieren, um eine übermäßige Wärmeeinstrahlung an den Rändern zu vermeiden.

→ **E**in Backgerät nicht direkt auf die Sohle zu stellen.

→ **B**ackgeräte mit starker thermischer Trägheit (feuerfestes Steingut oder Bräter aus emailliertem Gusseisen**)** mit hohen Rändern und dem Bratstück angemessenen Abmessungen zu verwenden und rotes Fleisch nach halber Bratzeit umzudrehen, um beim Braten von Fleisch eine Rauchentwicklung durch Fettspritzer zu vermeiden.

→ **D**as Backblech (und nur dieses) unter den Grillrost schieben, um den Bratensaft aufzufangen bzw. beim Gratinieen ein Übertropfen zu vermeiden.

Gebrauch der Grillfunktion bei Elektroöfen :

ACHTUNG, der Grill erhitzt sehr schnell; die Gerichte daher aufmerksam überwachen.

→ **F**leisch und Fisch leicht einfetten, bevor diese auf den Rost gelegt werden.

→ **D**ie Fettpfanne (und nur diese) unter den Grillrost schieben, um den Bratensaft aufzufangen bzw. beim Gratinieren ein Übertropfen zu vermeiden.

→ **D**er Abstand zwischen den Hitzestrahlern des Grills und dem Grillstück muß je nach dessen Dicke erhöht werden, um zu vermeiden, daß es außen übermäßig gegrillt wird, während es innen noch nicht gar ist.

In der Betriebsart «Grillen» muß die Backofentür - außer zum Nachsehen - geschlossen bleiben.

Diese wenigen Ratschläge in Verbindung mit Ihrer eigenen Erfahrung verhelfen Ihnen sicher zu ausgezeichneten Ergebnissen.



Der Gasofen ist ein Hochleistungsofen. Nach Meinung einiger begeisteter Anhänger unter den Küchenchefs trocknet er die Gerichte beim Backen/Braten nicht aus. Die erzielten Ergebnisse sind ausgezeichnet und der Energieverbrauch wirtschaftlicher als bei andern Öfen.

Der Gasofen ist für lange Kochzeiten angezeigt, z.B. für Zubereitungen in Schalen (Terrinen, überbackene Gerichte, Ragouts usw.), aber auch für Fleisch mit kurzen Bratzeiten, das angebraten werden muß (Lammkarree) oder auch für Braten, der keine Krusten bilden und wirklich zart bleiben soll.

Außerdem können im Gasofen alle Gerichte optimal gebacken werden, die eine starke «Unterhitze» erfordern (1). Für Zubereitungen, die in einer trockenen Atmosphäre oder bei sehr niedrigen Temperaturen (unter 150°C) gebacken werden müssen, wie die Meringen oder bestimmte Feinbackwaren empfehlen wir den Einsatz von Elektroöfen.

(1) Die Unterhitze geht vom unteren Teil des Ofens aus, d.h. beim Gasofen von der Stelle, an der sich die Wärmequelle befindet. Die Unterhitze wird z.B. für das Backen von Obstkuchen, lothringischen Speckkuchen usw. empfohlen.

Beschreibung :

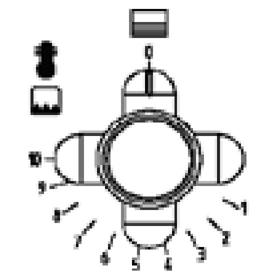
Der 69 l-Gasofen aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech umfaßt 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm, in die die Bleche bequem eingeführt werden können.

Abmessungen des Ofens: B x T x H : 535 mm x 465 mm x 300 mm, 69 Liter.

Der Ofenbrenner wird durch ein thermostatisches «Alles-oder-wenig»-Ventil reguliert. Ein Thermoelement gewährleistet die Sicherheit durch Schließung der Gaszufuhr am Ventil bei ungewolltem Erlöschen des Brenners.

Der Ofenbrenner ist groß dimensioniert, damit die Ofensohle auf der ganzen Fläche gleichmäßig erhitzt wird. Die Leistung beträgt 4,0 kW.

Der Gasofen wird mit 1 Rost und einem Backblech geliefert.





Die Lampe [A] zeigt an, daß das Gerät eingeschaltet ist.

Gebrauch

Den Reglerknopf des Ofen-Thermostatventils eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Markierung 10 drehen; dabei gleichzeitig auf den Zündknopf drücken.

Den Knopf etwa zwanzig Sekunden lang ganz eingedrückt lassen, bis die Sicherheitsvorrichtung greift.

Um die Flamme zu löschen, den Reglerknopf im Uhrzeigersinn bis zur Markierung 0 drehen. Der Knopf kehrt in die Ausgangsstellung zurück, die Sicherheitssperre tritt in Aktion und die Gassicherheit ist einige Sekunden nach dem Erlöschen des Brenners aktiv.

VORSICHT :

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Platten und Roste umsichtig handhaben.

Die Öffnungen und Schlitze für die Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft sein.

Keine leicht entflammbaren Produkte im Pfannenschubfach aufbewahren.



Die Temperaturangaben sind Anhaltswerte.

Nummer	Temperatur °C / Gasofen
1	160 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
10	285 °C

Gebrauchsempfehlung : vgl. “Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen”

ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN
305 x 405 x 400



Der belüftete Elektroofen ist ein wirklicher Ofen, der durch seine besondere Form das gleichzeitige Kochen grösserer Nahrungsmittel als in einem traditionellen Ofen - wie z.B. zweier Hähnchen - ermöglicht.

Beschreibung :

Der Ofen besteht aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech;

Er besitzt 4 Einschubebenen im Abstand von 73 mm und 2 herausnehmbare Auflageelemente.

Messungen des Ofens : 305 x 405 x 400 mm

Im Lieferumfang enthalten ist 1 Backblech und 1 Bratrost.

Die Heizelemente bestehen im Gewölbeteil aus einem Ringheizkörper mit 2400 Watt und einem eine Turbine umgebenden Kreiswiderstand.

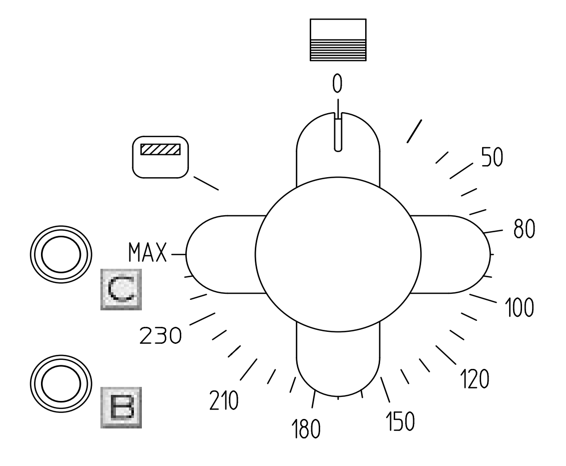
Die Heizelemente werden durch einen thermostatischen Schalter reguliert.

In der Elektroofenausführung besitzt die Blende 3 Kontrollampen :

- Das Lämpchen am Ende des Ofens zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist (es leuchtet auf, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird).
- Die Lampe B zeigt an, daß der Ofen eingeschaltet ist.
- Die Lampe C Temperatur-Kontroll-Leuchte.

Inbetriebnahme :

Der Ofen muß auf der gewählten Backtemperatur vorgewärmt werden.
Den thermostatischen Regler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen.
Die Kontrollampen (B und C) leuchten auf. Wenn das Lämpchen C erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.
Zum Ausschalten den Reglerknopf des Wärmeschalters gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung **0** drehen.



Elektrischer Grill :

Der Elektroofen ist mit einem Grill für das Grillen von Fleisch und das Überbacken aller möglichen Zubereitungen ausgestattet.

Er eignet sich z.B. sehr gut für das Backen von Crème brûlée oder für das optimale Grillen eines Rinderkoteletts.

Inbetriebnahme :

Den Reglerknopf des Wärmeschalters bis zum Grillsymbol drehen.

Zum Ausschalten den Regler wieder auf **O** stellen.

Gebrauchsempfehlung : vgl. "Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen"

ELEKTROOFEN



Der Elektroofen ist ein einfach zu handhabender Ofen, der bei allen gängigen Zubereitungensmethoden. wie z.Bsp. backen oder braten verwendet werden kann.

Der Elektroofen mit zwei oder drei Heizelementen für Ober- und Unterhitze kann als Backofen und als Grill verwendet werden.

Er wird besonders empfohlen für trockenes Feingebäck wie “tuiles aux amandes” (ziegelförmiges Mandelgebäck), Tortenbiskuit etc...

Beschreibung :

Die Öfen aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech umfassen 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm, in die die Bleche bequem eingeführt werden können.

Abmessungen des Ofens: B x T x H : 535 mm x 420 mm x 300 mm, 77 Liter.

Der Elektroofen wird mit 1 Bratrost und 1 Backblech geliefert.

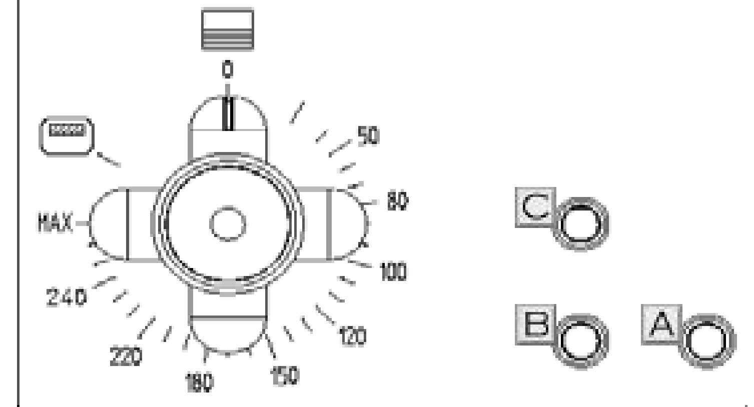
Die Heizelemente sitzen am Bodenblech und haen eine Leistung von 1700 Watt (Unterhitze). Gleichzeitig besitzen die Öfen am Ofengewölbe noch einmal 1200 Watt, die gleichzeitig dazu betrieben werden.

In der Grillstellung ist nur das 2850 Watt starke mittlere Element der Oberhitze in Betrieb.

Die Heizelemente werden durch einen thermostatischen Schalter reguliert.

In der Elektroofenausführung besitzt die Blende 3 Kontrollampen :

- Die Lampe A Betriebs-Kontroll-Leuchte (sie leuchtet auf, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird).
- Die Lampe B zeigt an, daß der Backofen eingeschaltet ist.
- Die Lampe C Temperatur-Kontroll Leuchte.

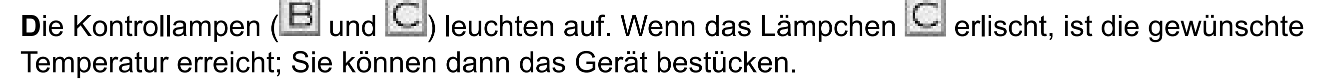




Inbetriebnahme :

Der Ofen muß auf der gewählten Backtemperatur vorgewärmt werden.

Den thermostatischen Regler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen.



Die Kontrollampen (B und C) leuchten auf. Wenn das Lämpchen C erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.

Zum Ausschalten den Regler des Wärmeschalters gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung **0** drehen.

Elektrischer Grill :

Der Elektroofen ist mit einem Grill für das Grillen von Fleisch und das Überbacken aller möglichen Zubereitungen ausgestattet.

Er eignet sich z.B. sehr gut für die Zubereitung einer Crème brûlée oder für das optimale Grillen eines Rinderkoteletts.

Inbetriebnahme :

Den Regler des Wärmeschalters bis zum Grillsymbol drehen.

Zum Ausschalten den Regler wieder auf **O** stellen.

Gebrauchsempfehlung : vgl. “Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen”

MULTI-FUNKTION BACKOFEN



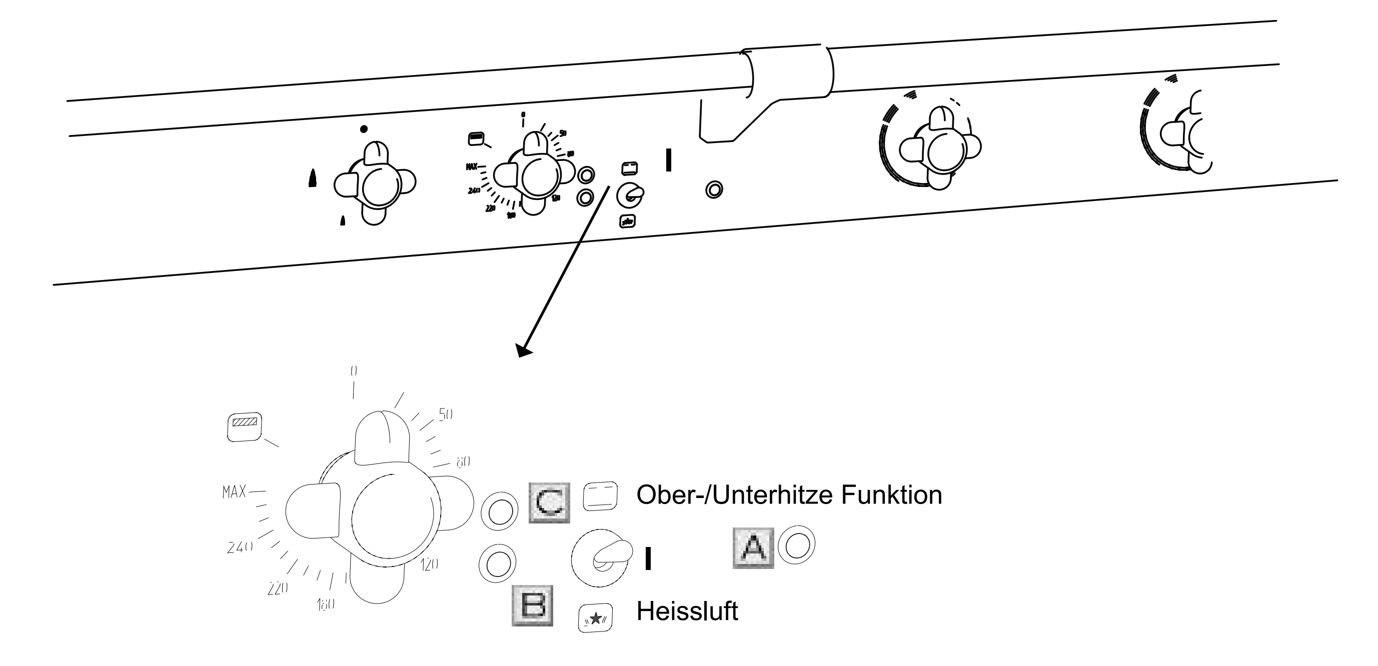
Dieser Ofen besitzt zwei Betriebsarten: Er kann als Elektro-Backofen mit konventioneller Beheizung und als Elektro-Backofen mit Heissluft benutzt werden.

Die Öfen aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech umfassen 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm, in die die Bleche bequem eingeführt werden können.
Abmessungen des Ofens **:** 535 mm x 420 mm x 265 mm.:

Der Ofen wird mit 1 Bratrost und 1 Backblech geliefert.

Für die Funktion Heissluft muss der Wippschalter auf das Symbol gestellt werden.

Für die Funktion Ober-/Unterhitze muss der Wippschalter auf das Symbol gestellt werden.



Die Heizelemente werden durch einen Thermostaten reguliert.

In der Elektroofenausführung besitzt die Blende 3 Kontrollampen :
- **D**ie Lampe A Betriebs-Kontroll-Leuchte (sie leuchtet auf, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird).
- **D**ie Lampe B zeigt an, daß der elektrische Heißluftofen eingeschaltet ist.
- **D**ie Lampe C Temperatur-Kontroll-Leuchte.

<u>Inbetriebnahme :</u>

Für die Auswahl der Betriebsart mit konventioneller Beheizung wird der Schalter auf die Position gestellt, und für die Funktion mit Heissluft wird der Schalter auf die Position gestellt.
Der Ofen muß auf der gewählten Backtemperatur vorgewärmt werden.
Den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen.

Die Kontrollampen (B und C) leuchten auf. Wenn das Lämpchen C erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.

Zum Ausschalten den Temperatuurregle gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung **0** drehen.



Elektrischer Grill :

Der Elektroofen ist mit einem Grill für das Grillen von Fleisch und das Überbacken aller möglichen Zubereitungen ausgestattet.

Er eignet sich z.B. sehr gut für die Zubereitung einer Crème brûlée oder für das optimale Grillen eines Rinderkoteletts.

Inbetriebnahme :

Den Temperaturregler bis zum Grillsymbol drehen.

Zum Ausschalten den Regler wieder auf **O** stellen.

In der Grillstellung ist nur das 2850 Watt starke mittlere Element der Oberhitze in Betrieb.

Gebrauchsempfehlung : vgl. “Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen”

Bei gleichzeitigen Backvorgängen wird das Feingebäck vorzugsweise auf den oberen Einschubebenen über dem anderen Kochgut plaziert.

Bei ungleicher Backzeit braucht man die Gerichte nur so einzuschieben, daß sie genau zum Zeitpunkt des Servierens fertig sind und entsprechend entnommen werden können..

Andererseits wird in einem Heißluftofen bei niedrigeren Temperaturen gebraten/gebacken als bei einem herkömmlichen Ofen (vgl. Tabelle Anhang 3). Die Temperatur entsprechend reduzieren

ELEKTRO-BACKOFEN MIT KONVENTIONELLER BEHEIZUNG

Der Elektroofen ist ein einfach zu handhabender Ofen, der bei allen gängigen Zubereitungensmethoden. wie z.Bsp. backen oder braten verwendet werden kann.

Der Elektroofen mit zwei oder drei Heizelementen für Ober- und Unterhitze kann als Backofen und als Grill verwendet werden.

Er wird besonders empfohlen für trockenes Feingebäck wie “tuiles aux amandes” (ziegelförmiges Mandelgebäck), Tortenbiskuit etc...

Beschreibung :

Die Heizelemente sitzen am Bodenblech und haben eine Leistung von 1700 Watt (Unterhitze). Gleichzeitig besitzen oben noch einmal 1200 Watt, die gleichzeitig betrieben werden.

ELEKTRO-BACKOFEN MIT UMLUFT

Der elektrische Heißluftofen (Konvektionsofen) ist eine neuere Entwicklung der Kochtechnik. Das Prinzip ist einfach. Es besteht darin, Luft über ein Heizelement zirkulieren zu lassen, bei dessen Kontakt sie sich mit Wärme auflädt. Mit der dadurch erzielten Heißluft im Ofen können Gerichte gebacken bzw. gebraten werden.

Für die Luftzirkulation sorgt ein im Ofen untergebrachtes Gebläse. Es saugt die Luft an und lenkt sie auf einen Heizwiderstand, wodurch eine als Konvektion bezeichnete Luftbewegung erzeugt wird.

Der elektrische Heißluftofen bietet zahlreiche Vorteile, vor allem die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen identische oder verschiedene Zubereitungen gleichmäßig zu erhitzen. Er eignet sich daher besonders für Feingebäck, Hefegebäck und Blätterteiggebäck.

Die Temperatur steigt rasch an, tiefgefrorene Nahrungsmittel tauen gleichmäßig auf.

Außerdem werden die einzelnen Zubereitungen ohne Geruchsaustausch gebacken, da der Geruch beseitigt wird, wenn die Luft über den Heizwiderstand strömt.

Beschreibung :

Der Ofen wird durch einen Ringheizkörper von 2950 Watt erhitzt.



Vor dem Reinigen den Gasabspenhahn schliessen und/oder die Stromzufuhr unterbrechen.

Für die Reinigung des Gerätes keinen Dampfreinige verwenden.

Offene Gaskochstellen :

Um die Reinigung zu erleichtern, bestehen die Brenner aus zwei Teilen. Diese getrennt reinigen.

→ **Brennerdeckel :**

Die Brennerdeckel bestehen aus massivem Messing. Reinigung mit einem weichen Lappen, der mit einem speziellen Messingmittel getränkt ist.

⚠ **Wenn das Reinigungsmittel auf das Email fließt, vor allem nicht reiben (die Mittel enthalten gewöhnlich scheuernde Stoffe). Schnell mit klarem Wasser abspülen, ohne zu reiben.**

Wenn die Deckel stark verschmutzt sind, am besten mit sehr feinem Glaspapier polieren, dann mit einem Reinigungsmittel für Kupfer abreiben.

→ **Sicherheitsbrennerkörper :**

Die Brennergehäuse aus Aluminium werden beim Gebrauch fleckig. Sie regelmäßig mit einem Scheuerkissen (Scotch Brite®) reinigen oder in der Geschirrspülmaschine waschen.

Nach dem Entfernen der Roste und Brenner kann das Kochfeld mit dem Schwamm problemlos und vollständing gereinigt werden.

Keine scheuernden oder korrosiven Schämme bzw. Pflegemittel wie Reinigungsmittel für Öfen oder Fleckentferner verwenden.

Beim Reinigen darauf achten, daß keine Flüssigkeit in die Brenneröffnungen gelangt.

Glühplatte :

Die heisse Platte nicht mit Wasser reinigen, sie könnte dadurch beschädigt werden.

Die Hinweise für den erstmaligen Gebrauch beachten (vgl. Kapitel «Glühplatte» der Gebrauchsanleitung).

Einen mit Seifenwasser oder Scheuerpulver getränkten Schwamm verwenden.

Glaskeramikkochfläche :

Die Platten müssen immer trocken bleiben. Das Kochgeschirr und die Küchengeräte abtrocknen, bevor sie auf die Platten gestellt werden.

Kalkspuren werden mit Essig beseitigt. Die Flecken mit einem feuchten Lappen überdecken und etwa 30 Minuten einwirken lassen. Dann abspülen und sorgfältig trocknen.

Die Metallspuren bzw. oberflächlichen Ablagerungen, die der normalen Reinigung widerstehen, können mit einem flüssigen Reinigungsmittel für Edelstahl-Flächen beseitigt werden.

Der Edelstahlteil wird unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels für hartnäckige Flecken mit einem feuchten Schwamm gereinigt.

Wenn beim Gebrauch Zuckersirup auf die Glaskeramikplatte fällt, das Element auf der Position 1 belassen und mit einem Rasiermesser-Schaber SOFORT den Rest der verbrannten Ablagerung entfernen.

REINIGUNG UND PFLEGE :



VORSICHT

Wenn ein Riss in der Oberfläche tritt, das Gerät sofort von der Stromquelle trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Den Installateur benachrichtigen.

Gehäuse :

Sie können spezielle handelsübliche Edelstahlreiniger verwenden aber auf keinen Fall scheuernde Mittel.

Deckblech aus Edelstahl :

Die Kochfläche ist ein einstückiges Pressteil bzw. zur einfachen Reinigung und besseren Hygiene mit tiefgezogenen Mulden versehen (kein Rückhaltebereich). Die Pflege muss mit chlorfreien flüssigen Reinigungsmitteln erfolgen, um den Stahl nicht zu verkratzen.

Zur Beseitigung von Flecken auf der Kochfläche eine Paste auf Tonstein- und Seifenbasis verwenden, die in Verbrauchermärkten erhältlich ist.

Edelstahlzierteile :

Die Edelstahlzierteile werden mit haushaltsüblichen Reinigern bzw. Spezialreinigern bearbeitet. Nehmen Sie aber ein Produkt, das nur wenig Silikon enthält, um weiße Spuren zu vermeiden, die nach dem Trocknen des Pflegemittels auftreten.

Messingzierteile :

Pflege mit einem weichen Lappen, der mit einem speziellen Messingmittel getränkt ist.

Vorsicht: Wenn das Reinigungsmittel auf das Email fließt, vor allem nicht reiben (die Mittel enthalten scheuernde Stoffe), sondern einfach mit klarem Wasser abspülen.

Eine andere Lösung ist eine feste Seife (Silberstein, Tonstein), die mit Hilfe eines nassen Schwammes auf die zu reinigenden Flächen aufgebracht werden kann.

Dieses Vorgehen ist auch sehr wirksam, um Messing- oder Chromflächen zu reinigen und ihnen neuen Glanz zu verleihen.

Emaillierte Leiste :

Einen mit Seifenwasser oder Fensterscheibenreiniger getränkten Schwamm, aber niemals Scheuerpulver verwenden.

Sie können auch Brennspiritus verwenden, aber nur wenn das Gerät kalt ist.

Öfen :

Die Wände mit einem nicht schleifenden Pflegemittel reinigen. Aggressive Produkte sind zu vermeiden. **W**enn Sie derartige Produkte verwenden, bitte die Türdichtung entfernen und hinterher wieder anbringen.

Abspülen und trocknen lassen.

Mindestens einmal pro Jahr den Teil hinter dem Schutzblech des Gebläses (bzw. der Gebläse) reinigen. Das von der Luftzirkulation und bei schwacher Temperatur mitgeführte Fett kann eine Rauchentwicklung hervorrufen.

Beizmittel nicht direkt auf die Heizwiderstände der Elektroöfen sprühen.

Nach dem Reinigen und vor der erneuten Inbetriebnahme überprüfen, ob die Ofensohle unter dem Falz auf der Vorderseite richtig eingeführt ist, um zu vermeiden, daß sie unter Wärmeeinwirkung verformt wird.

REINIGUNG UND PFLEGE :



Mindestens einmal pro Jahr den Teil hinter dem Schutzblech des Gebläses (bzw. der Gebläse) reinigen. Das von der Luftzirkulation und bei schwacher Temperatur mitgeführte Fett kann eine Rauchentwicklung hervorrufen.

Beizmittel nicht direkt auf die Heizwiderstände der Elektroöfen sprühen.

Nach dem Reinigen und vor der erneuten Inbetriebnahme überprüfen, ob die Ofensohle unter dem Falz auf der Vorderseite richtig eingeführt ist, um zu vermeiden, daß sie unter Wärmeeinwirkung verformt wird.

VORSICHT

Es ist ausdrücklich verboten, dieses Gerät mit chlorhaltigen Mitteln zu reinigen.

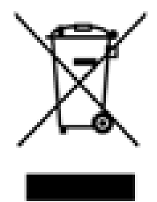
Lesen Sie die Warnhinweise und Gebrauchsempfehlungen zu den Pflege- und Reinigungsmitteln des Gerätes aufmerksam durch. Beachten Sie die Gebrauchsvorschriften.



INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKABFÄLLEN

Verordnung Nr. 2005-829 vom 20. Juli 2005 über die Zusammensetzung von Elektro- und Elektronikgeräten und die Entsorgung von Abfällen aus diesen Geräten in Übertragung der Europäischen Richtlinien 2002/95/EG und 2002/96/EG.

- **D**ie Bestimmungen über Elektro- und Elektronikgeräte (EEG) und Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG) werden auf europäischer Ebene durch zwei Richtlinien festgelegt, deren Ziel es ist, einerseits die Verwendung gefährlicher Stoffe in den EEG zu beschränken und andererseits die Wiederverwendung, das Recycling und die Verwertung von EEAG zu fördern, um so die zu entsorgende Abfallmenge zu reduzieren.



Alle seit dem 13. August 2005 in Verkehr gebrachten Elektro- und Elektronikgeräte müssen dieses Zeichen tragen.
Das Piktogramm weist darauf hin, dass das Gerät nicht zusammen mit anderen Abfällen in den Müll gegeben werden kann, sondern in Hinblick auf seine Verwertung, seine Wiederverwendung oder sein Recycling einer getrennten Sammlung zuzuführen ist.

- **D**ie Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten sind verpflichtet, EEAG nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen**.**

- **D**en Nutzern stehen geeignete Sammelsysteme zur Verfügung.

Die Einhaltung dieser Verordnungen durch die Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten verhindert potentiell schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Sie sind ebenfalls ein Beitrag zur Erhaltung natürlicher Ressourcen.